

ZUPPE E MINESTRE

## Crema di patate e carote con guanciale croccante

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [20 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



La **crema di patate e carote con guanciale croccante** è un insieme equilibrato del sapore dolce dato da patate e carote e da quello sapido dato dal guanciale croccante. Semplice e veloce da preparare, risolve in poco tempo una cena senza però rinunciare al gusto!

Un piatto che vi sarà utile quando volete realizzare un comfort food gustoso e rustico. La ricetta è semplicissima e se amate questo genere di proposte ecco per voi anche un'altra idea: [crema di cavolfiore](#) !

## INGREDIENTI

PATATE 400 gr

CAROTE 400 gr

GUANCIALE DI MAIALE 100 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola

SALE

## PREPARAZIONE

- 1 Sbucciate e lavate le patate e le carote, quindi riducetele a pezzettoni.





- 2 Ponete una pentola d'acqua salata sul fuoco e portatela ad ebollizione, quindi tuffatevi le verdure.



- 3 Mentre le verdure cuociono, preparate il guanciale: tagliate il guanciale a strisciole e fatelo rosolare a fiamma vivace in una padella senza alcun tipo di condimento fino a che risulti croccante.



- 4 Prelevate le verdure ormai cotte dall'acqua di cottura e trasferitele nel boccale di un frullatore ad immersione e frullatele aggiungendo poca brodo di cottura; regolate di sale.



- 5 Aggiungete ulteriore acqua di cottura delle verdure per rendere la crema più fluida,

quindi arricchitela con un goccio di olio extravergine d'oliva.



- 6 Versate la crema nei piatti e disponete in ciascun piatto qualche bastoncino di guanciale croccante; servite immediatamente.



## NOTE

Il guanciale è una parte del maiale considerata più "raffinata", a differenza del grasso del lardo e della pancetta, derivanti rispettivamente dal dorso e dalla pancia dell'animale. Il Ministero delle Politiche Agricole e Alimentari ha nominato il guanciale di alcune regioni italiane Prodotto Tradizionale, contribuendo al riconoscimento e al mantenimento di uno standard qualitativo elevato. Tra i guanciali migliori si annoverano quello sardo, quello toscano, quello umbro, quello laziale e quello calabrese. Il suo contributo calorico è notevole e la sua conservazione molto semplice, mentre la sua preparazione richiede una tempistica più lunga a causa dei diversi passaggi della lavorazione e stagionatura. Sulla tavola italiana è molto presente e diffuso e tra le ricette più note, lo si ritrova nella pasta amatriciana o, nella versione più antica di questo stesso piatto, in quella che veniva chiamata

pasta alla Gricia.