

ZUPPE E MINESTRE

Crema di patate e porri

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

porri (la parte bianca
con la parte verde prepararci un brodo con
pollo
cipola
carota
sedano
semi di finocchio
chiodi di garofano
un goccio di vino bianco e qualche bacca di
pepe nero)
patate
burro
2 spicchi d'aglio
1 foglia d'alloro
1 confezione di panna fresca da 250 ml.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliare i porri a metà per il lungo, lavarli e tagliarli a semi rondelle; sbucciare le patate e tagliarle a cubetti. In una padella dal fondo pesante, far sciogliere del burro e aggiungere i porri e le patate.



- 2 Far rosolare leggermente, aggiungere qualche mestolo di brodo, l'aglio tritato, la foglia d'alloro e cuocere coperto mescolando ogni tanto.



- 3 Quando è pronto, lasciare intiepidire e frullare tutto molto bene.



- 4 Rimettere in padella, lasciare sobbolire, aggiungere una spolverata di pepe, aggiustare di sale e versare la panna; cuocere mescolando fino a raggiungere la consistenza desiderata.



- 5 Ecco la crema pronta.

