

ZUPPE E MINESTRE

Crema di porri e patate

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

PATATE 500 gr

PORRI 3

PANNA 250 gr

BURRO 50 gr

PREZZEMOLO tritato - 1 mazzetto

CROSTINI DI PANE tostati -

SALE

PEPE NERO

Ecco una ricetta perfetta per chi ha voglia di un piatto semplice ma saporito. Una crema dal gusto delicato ma profumata per la presenza dei porri. Ottima per aprire una cena autunnale o invernale con sapore e leggerezza. La ricetta della **crema di porri** e patate è buonissima ed è decisamente semplice da fare. Provatela alla prima occasione e vedrete che diventerà un vostro asso nella manica.

PREPARAZIONE

1 Fondere il burro in una pentola.



2 Lavate i porri, affettateli e sbucciate e tagliate le patate a dadini.





- 3 Unire i porri alla pentola e far rosolare a fuoco vivace per 5 minuti, mescolando di continuo.



- 4 Aggiungete le patate, lasciatele rosolare brevemente, quindi aggiungete 1 l d'acqua, insaporite con il sale e pepe.



5 Lasciate cuocere a fiamma dolce per 30 minuti dal bollore.

Frullate tutto, unite la panna e lasciate restringere un altro po'.



6 Rimuovere la crosta dal pan carrè, quindi tagliare a triangolini.



7 Infornare il pane a 200°C per 10 minuti o fino a doratura.



8 Servite la crema ben calda con il prezzemolo tritato e accompagnata dai crostini tostati.

