

ZUPPE E MINESTRE

Crema (vellutata) di porri

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

porri
parmigiano
patate
crostini di pane
brodo di carne (circa 1 l)
sale
pepe
olio extravergine d'oliva e zafferano.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



2 Affettare sottilmente i porri, dopo averli lavati e privati dello strato esterno più duro.



3 Farli stufare in poco olio e, appena imbionditi, aggiungere un bicchiere di vino bianco molto secco.

Tagliare a piccoli cubetti le patate.



4 Aggiungere le patate ai porri.



5 Far cuocere un attimo, in modo tale che si amalgami l'amido, quindi aggiungere il brodo.



6 Mescolando portare a cottura, aggiungere poi lo zafferano-



7 Infine frullare alla massima velocità fino ad ottenere una crema molto liquida, elastica e lucida.



8 Affettare alla julienne un paio di strati di un porro che avrete conservato per decoro.



9 Friggere, quindi, in una padella con olio extravergine d'oliva.



10 Asciugarli bene su carta assorbente.



11 Preparare, ora, i crostini. Far tostare il pane in una padellina antiaderente senza null'altro.



12 Impiattate e condire con un filo d'olio extravergine.



Vino consigliato: vino bianco tipo il "blanc de Morgex" **NOTE**