

ZUPPE E MINESTRE

## Passato di patate saporito

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

---



Fare il passato di patate saporito è davvero semplice, una ricetta rustica, generosa, dal gusto eccezionale che di certo vi piacerà per la sua ottima resa finale. Fare questo piatto vi darà gioia perché ristorerà voi e i vostri commensali dopo magari una giornata faticosa. Un comfort food di tutto rispetto che sarà ideale da presentare quando i primi freddi iniziano a farsi sentire e c'è la necessità di riscaldarsi alla svelta. Essendo un piatto molto semplice, è adatto anche ai bambini che lo gradiranno di certo proprio per la sua morbidezza. In questa ricetta abbiamo voluto utilizzare del proscitto crudo ma qualora non l'aveste potrete tranquillamente la pancetta dolce. La crema di patate è quindi un ottimo primo piatto che deve essere gustato caldo,

ma a dirla tutta la verità è decisamente buono anche tiepido. Qualora vorreste arricchirlo vi consigliamo di aggiungere crostini di pane croccante e bucce di parmigiano reggiano o grana. In realtà le patate essendo un prodotto che la terra offre anche d'estate può essere consumata anche nella bella stagione, magari aggiungendo anche altre verdure. Anzi aggiungere altre verdure è un modo furbissimo di farle mangiare anche ai bambini che in genere non le amano particolarmente. Per ottenere poi una versione ancora più gustosa, si può fare anche un'aggiunta di latte o panna. Provate questa ricetta gustosa e qualora abbiate voglia di creare nuovi abbinamenti fateci sapere quale vi è piaciuto in modo particolare!

## INGREDIENTI

PATATE medie - 6  
COSTA DI SEDANO 1  
GAMBUCCIO DI PROSCIUTTO CRUDO  
da fare a dadini - 2 fette  
CAROTE 2  
CIPOLLA 1  
PORRO ½  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
SALE  
ACQUA  
PEPE  
CROSTINI DI PANE abbrustolito per  
servire -

## PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare il passato di patate saporito: prima di tutto versate nella pentola a pressione, un'abbondante giro d'olio extravergine d'oliva, tagliate le fette di prosciutto crudo da prima a listarelle poi a dadini e aggiungetele nella pentola con l'olio.



2 Tritate finemente una cipolla, trasferitela nella pentola a pressione e fatela leggermente

soffriggere con la dadolata di prosciutto crudo.



- 3 Una volta che la cipolla si sarà appassita, spegnete il fuoco pelate le patate, tagliatele a dadini e aggiungetele al soffritto.





- 4 Eliminate dal sedano i filamenti esterni, dividetelo da prima a metà, poi tagliatelo a pezzetti e, aggiungetelo nella pentola insieme agli altri ingredienti.



**5** Pulite e tagliate a pezzetti le carote ed infine anche il porro e, trasferite il tutto nella pentola.



6 Ricoprite completamente le verdure con l'acqua, salate e pepate, sigillate la pentola a

pressione con il coperchio, accendete nuovamente il fuoco e portate a bollore. Una volta raggiunto il bollore, lasciate cuocere 20 minuti dall'inizio del sibilo.





- 7** Trascorso il tempo di cottura, prendete un frullatore ad immersione e frullate il tutto. Servite il passato di patate saporito bello caldo, con delle fette di pane abbrustolito e un filo d'olio extravergine d'oliva a crudo.



