

ZUPPE E MINESTRE

Vellutata di lattuga

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

600 g di lattuga
1 porro
400 g di patata
80 g di speck tagliato in una sola fetta
1 dl di panna
1
2 l di brodo vegetale
60 g di burro
sale
pepe bianco in polvere.

PREPARAZIONE

1 Mondate la lattuga, lavatela, asciugatela e spezzettatela con le mani. Tagliate mezzo porro a rondelle. Sbucciate le patate e tagliatele a pezzetti. Riunite tutti gli ingredienti preparati in una casseruola, unite 40 g di burro e il brodo e portate a ebollizione. Regolate di sale e di pepe, abbassate la fiamma e continuate la cottura per 20 minuti circa.

Trascorso questo tempo, passate la preparazione al mixer, quindi rimettete la crema ottenuta nella casseruola, amalgamatevi la panna, regolate eventualmente di sale e di pepe e proseguite la cottura ancora per una decina di minuti, mescolando ogni tanto con un cucchiaino di legno.

Tagliate a rondelle il mezzo porro avanzato e fatelo rosolare in un tegame con il burro rimasto e lo speck tagliato a listarelle.

2 A cottura ultimata, versate la vellutata nelle fondine, distribuitevi sopra un pò di porro e di speck preparati e servite. Se volete potete aggiungere anche dei crostini di pane.