

ZUPPE E MINESTRE

Vellutata di porri e patate

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

4 porri
2 patate media
1 litro e mezzo di brodo
4 fette di pane
2 cucchiari di olio extravergine di oliva
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Affettare finemente il porro e fatelo stufare in padella con l'olio ed un mestolo di brodo.

Tagliare a tocchetti la patata, aggiungerla al porro e fate insaporire per un minuto.

Salare, pepare e coprire con il brodo bollente.

Fate cuocere per 20 minuti a pentola coperta.

Frullare con il minipimer, se risulta troppo spessa unite altro brodo.

Tostare il pane e servite la vellutata con i crostini ed un filo di olio.

