

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di porri e patate

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

RISO ROMA 200 gr

PATATE medie - 2

PORRI 1

LARDO DI COLONNATA 2 fette

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2
cucchiari da tavola

BRODO VEGETALE

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate finemente il porro e fatelo stufare in una casseruola con l'olio d'oliva extravergine e poca acqua per circa 5 minuti. Tritate finemente il lardo e aggiungetelo al soffritto di porro.



2 Pelate e tagliate le patate a fette spesse; riducetele a dadini e unitele al porro.



3 Fate rosolare il tutto per 2 o 3 minuti e versate il riso.



4 Coprite con il brodo caldo e cuocete per 18-20 minuti salando e pepando.



5 Servite la zuppa di porri e patate ben calda.