

ZUPPE E MINESTRE

## Crema di patate e speck

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



### INGREDIENTI

PATATE 800 gr  
SPECK A DADINI 200 gr  
CIPOLLA 1  
CAROTA 1  
BRODO DI CARNE 500 ml  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
PANNA 200 ml  
PANE A FETTE abbrustolito per servire -

Crema di patate e speck, provata una volta diventerà di certo un vostro cavallo di battaglia! La ricetta che vi proponiamo qui infatti oltre ad essere molto semplice è anche decisamente deliziosa. La dolcezza delle patate si sposa benissimo con l'affumicato dello speck. Insomma non vi resta che provare!

### PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare la crema di patate e speck, per prima cosa preparate il brodo di carne. Quindi tagliate la fetta di speck da prima a listarelle, poi ciascuna listarella a dadini regolari. Versate un bel giro d'olio extravergine d'oliva in una casseruola dai bordi alti

capace di contenere tutti gli ingredienti necessari per la ricetta e mettete la dadolata di speck nella casseruola.



- 2 Tritate la cipolla e unitela nella casseruola con lo speck. Pelate e spuntate la carota, riducetela a pezzettini e aggiungete anch'essa nella casseruola con lo speck e la cipolla. Accendete il fuoco, lasciate prendere calore e soffriggere leggermente il tutto.





**3** Pelate a questo punto le patate tagliatele a dadini e unitele nella casseruola assieme al resto degli ingredienti e mescolando fate prendere sapore e ammorbidire.





4 Aggiungete nella casseruola il brodo di carne bollente preparato in precedenza, coprite, cuocete lasciando sobbollire il tutto per circa 15-20 minuti.







- 5 Trascorso il tempo indicato, allontanate la casseruola dal fuoco, lasciate intipidire leggermente, quindi con il frullatore ad immersione frullate bene il tutto riducendo a crema. Trasferite nuovamente la casseruola sul fuoco e portate nuovamente a bollore.



- 6 Una volta raggiunto il bollore, aggiungete alla crema di patate e speck, la panna da cucina, lasciate amalgamare e incorporare bene alla crema per pochi minuti.

La crema di patate e speck è pronta per essere servita, ottimo accompagnamento delle fette di pane abbrustolito.

