

ZUPPE E MINESTRE

## Crema di patate con lo speck

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

200 g di speck  
2 cipolle grosse  
2 carote  
1 kg di patate  
brodo di carne  
200 ml di panna da cucina  
olio.

### PREPARAZIONE

**1** Friggere lo speck in pochissimo olio, fino a renderlo piuttosto croccante.



**2** Aggiungere le cipolle e le carote tagliate a dadini.



**3** Tagliare le patate a dadini ed arrostarle fino a quando si crei una crosta sul fondo della pentola.

Aggiungere le patate allo speck.



- 4 Aggiungere un litro o un po' di più di brodo di gallina o di manzo e lasciar sobbollire coperto per circa 15-20 minuti. Lasciare raffreddare.



- 5 Passare il tutto fino ad ottenere una crema non tanto densa. Aggiungervi circa 200 ml di panna liquida da cucina e si far bollire forte per mezzo minuto.

Il piatto è pronto.

