

ZUPPE E MINESTRE

Crema di porri

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 20 min COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

PORRI 5
BRODO VEGETALE 1 l
VINO BIANCO ½ bicchieri
FARINA 2 cucchiari da tavola
SCALOGNO ½
CAROTE 1
NOCE MOSCATA 1 pizzico
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Dopo aver lavato e pulito i porri, tagliarli a rondelle sottilissime e trasferirli in un tegame in cui precedentemente si è fatto saltare in olio caldo lo scalogno e la carota tritati su fuoco moderato.



- 2 Aggiungere il vino bianco e fare evaporare; aggiustare di sale e di pepe e aggiungere un pizzico di noce moscata, avendo cura di rimestare continuamente.





- 3 Far cadere a pioggia i cucchiai di farina e dopo aver ben amalgamato il tutto, aggiungere gradatamente il brodo ben caldo, evitando di creare grumi.



4 Mescolare spesso.

Quando il composto sarà diventato cremoso, servire i terrine sul cui fondo siano stati adagiati dei crostini...

Buon appetito

La redazione di cookaround suggerisce di frullare la minestra di porri così da renderla una crema liscia.



5 E di servire la crema di porri con i crostini distribuiti in superficie così che restino croccanti.

I crostini si ottengono facendo rosolare in poco olio ben caldo dei dadotti di pane.

