

ZUPPE E MINESTRE

Vellutata di porri con crostini

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

PORRI 1

PATATE piccole - 2

BRODO VEGETALE 1 l

AMIDO DI MAIS 1 cucchiaio da tavola

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

CROSTINI DI PANE

La **vellutata di porri con crostini**, sembra un piatto complesso dal nome...già solo sentir dire "vellutata" far rizzare i capelli ad ogni neo-cuochina, ed invece non c'è niente di più semplice, gustoso e rassicurante.

Il sapore delicato dei porri ben si armonizza con le patate per una crema leggera da accompagnare con fette di pane abbrustolite e crostini ripassati in padella.

PREPARAZIONE

- 1 Pulite il porro rimuovendo le foglie più esterne ed eliminando la parte verde e l'estremità delle radici.

Tagliatelo a metà per il lungo ed affettatelo molto molto sottilmente.

Mettete un cucchiaio di olio extravergine d'oliva in una casseruola e fatevi appassire il porro a fuoco lento fino a che non risulti trasparente, quindi aggiungete un cucchiaio di brodo.

Pulite e tagliate finemente le patate ed aggiungetele al porro.



- 2 Scaldate un generoso giro d'olio in una casseruola ed unitevi i porri che dovranno appassire a fuoco lento fino a che non diventino trasparenti.





3 Aiutate la cottura del porro aggiungendo un mestolo di brodo vegetale.



4 Nel frattempo spellate, sciacquate e tagliate le patate a tocchetti. Quando i porri saranno ben appassiti unite i tocchetti di patata alla casseruola.





- 5** Aggiungete il brodo rimasto, salate adeguatamente e lasciate cuocere a casseruola coperta per una ventina di minuti, o a cottura delle patate.



- 6** Trasferite la minestra in un bicchiere e frullatela con un frullatore ad immersione, qualora aveste bisogno d'addensarla aggiungete un cucchiaino di amido sciolto in un cucchiaino di brodo caldo.

Servite la vellutata ultimandola con una macinata di pepe nero e un filo d'olio a crudo e accompagnandola con fette di pane tostato o dei dadini di pane ripassato in padella.



