

ZUPPE E MINESTRE

Vellutata di porri e patate

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 40 min COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Vellutata di porri e patate: un piatto vegetariano cremoso e perfetto per le sere fredde. Scopri la nostra ricetta semplice e gustosa

INGREDIENTI PER CUCINARE LA VELLUTATA DI PORRI E PATATE

ACQUA 800 gr

PATATE 400 gr

PORRI 400 gr

PANNA o latte - 60 gr

PARMIGIANO REGGIANO grattugiato - 40
gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PER IMPIATTARE

CROSTINI DI PANE

ORIGANO FRESCO

PREPARAZIONE

1 Per preparare la **vellutata di porri e patate**, comincia rimuovendo la prima foglia esterna dei porri: incidila leggermente con la punta di un coltello e poi tirala via. Sciacqua i porri mondati sotto acqua corrente fresca, infine tagliali a fettine di circa mezzo centimetro di spessore.

Versa un filo d'olio in una casseruola alta e metti a rosolare il porro per qualche minuto a fuoco basso.





- 2 Lava, pela e taglia a cubetti piccoli le patate, aggiungile nella casseruola con i porri e continua a cuocere per un paio di minuti.





- 3** Aggiungi due prese di sale e l'acqua fino a coprire gli ingredienti. Lascia cuocere a fuoco medio per circa 15 minuti, poi frulla la crema con un frullatore ad immersione. Aggiungi la panna e il parmigiano reggiano grattugiato e mescola per emulsionare bene il tutto.





- 4 Versa la vellutata di porri e patate in un piatto fondo e aggiungi qualche crostino di pane, alcune foglie di origano fresco e un filo d'olio.





VELLUTATA DI PORRI E PATATE: RICETTA CREMOSA E DELICATA PER

La vellutata di porri e patate è una zuppa cremosa e avvolgente, ideale per le sere fredde e perfetta come comfort food autunnale. Con ingredienti semplici come porri, patate, e un tocco

L'AUTUNNO

di **panna o latte**, questa vellutata è facile da preparare e amata per il suo gusto delicato. Provala come **primo piatto vegetariano** o come piatto unico accompagnato da crostini di pane croccante per una cena leggera e gustosa.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Per ottenere una **vellutata di porri e patate** perfetta, inizia con un soffritto a fuoco basso dei porri in olio extravergine d'oliva, per esaltare il loro aroma dolce e delicato. Quando aggiungi le patate tagliate a cubetti, assicurati che siano di piccole dimensioni per cuocere uniformemente e velocemente. Se preferisci una vellutata leggera, puoi sostituire la panna con del latte o eliminare entrambi e aumentare leggermente la quantità di patate per una cremosità naturale. Per evitare sprechi, i porri avanzati possono essere utilizzati in altre **ricette con porri**, come frittate o insalate, e gli avanzi di vellutata possono essere congelati in porzioni singole, pronti per un pasto veloce. Il parmigiano grattugiato, se presente in eccesso, può essere congelato e riutilizzato per altre preparazioni.

COME CONSERVARE LA VELLUTATA DI PORRI E PATATE

La **vellutata di porri e patate** può essere conservata in frigorifero per 2-3 giorni in un contenitore ermetico. Puoi anche congelarla in porzioni singole per averla pronta quando desideri un pasto caldo e nutriente. Per riscaldarla, portala a fuoco basso e mescola per mantenere la sua consistenza cremosa.