

ZUPPE E MINESTRE

# Vellutata di porri e patate

di: *Cookaround*

---

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



**La vellutata di porri e patate** è un piatto da sera, da mangiare con calma, magari dopo una lunga giornata intensa, di quelli che fanno tirare un sospiro di sollievo! La giusta, profumata e deliziosissima conclusione molto gradita anche alla nostra pancia!

La vellutata di porri con crostini saporiti è una crema delicata e gustosa da accompagnare con crostini di pane aromatizzati, che la rende senz'altro più saporita. È da mangiare lentamente magari nelle prime serate fredde autunnali, quando non siamo abituati alle temperature più rigide.

La crema di porri e patate è un piatto sì economico, perché realizzato con prodotti della terra, ma al contempo è anche molto chic e raffinato e può essere presentato anche ad una cena formale.

Altre ricette con i porri? Ecco alcune idee:

lasagne con zucca e porri

## INGREDIENTI

PORRI 1

PATATE 600 gr

PARMIGIANO REGGIANO grattugiato - 80  
gr

PANNA o latte - 150 ml

SALE

## Preparazione

- 1 Togliete le foglie più esterne del porro, lavatelo, tagliatelo a tocchetti e trasferitelo nella pentola insieme alle patate sbucciate, sciacquate e tagliate a cubetti e riempite la pentola d'acqua; salate adeguatamente.



- 2 Accendete il fuoco e fate lessare le verdure per 25 minuti da quando spicca bollore.



- 3 Quando patate e porri sono cotti, trasferiteli in un contenitore per frullarli aggiungendo solo l'acqua di cottura necessaria ad ottenere una purea liscia.



- 4 Aggiungete alla vellutata 3 cucchiai di parmigiano e mezzo bicchiere di panna e mescolate.





**5** Assaggiate la vellutata e se necessario aggiungete del sale.

Servite la vellutata di porri e patate ben calda.



Consigli e curiosità

Ferrari Formaggi - Parmigiano Reggiano  
Prodotto di Montagna