

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](#)



La **vellutata di porri e patate** è una deliziosa [zuppa](#) cremosa preparata con **ingredienti semplici** e dal **sapore ricco e avvolgente**. Questa ricetta è particolarmente popolare in molte **cucine nord europee**, è un **piatto amato** per la sua **consistenza vellutata** e il suo **gusto delicato**.

La **vellutata di porri e patate** è deliziosa per una [cena](#) leggera o come **comfort food** dopo una lunga giornata di lavoro. Puoi personalizzare la ricetta della vellutata di porri e patate a tuo piacere, ad esempio, puoi aggiungere formaggio grattugiato, crostini di pane tostato o un pizzico di noce moscata per un sapore più intenso.

Segui la nostra ricetta con video e passo passo fotografico per cucinare in casa, con le tue mani questa buonissima e avvolgente vellutata di porri e patate. Prova anche queste altre ricette di zuppe golose:

[Pasta e fagioli](#)

[Stracciatella alla romana](#)

[Minestra di ceci](#)

[Zuppa di cipolle rosse](#)

[Ramen](#)

INGREDIENTI

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.



