



Crema parmentier di porri e patate



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

15 MIN



TEMPO DI COTTURA

20 MIN



CALORIE

460K

NOTE



INGREDIENTI

800 g di Porri

400 g di Patate

1 Cipolla bianca

200 ml di Latte

100 ml di Panna fresca

1 l di Brodo vegetale

Noce moscata

4 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale

Pepe

Preparazione

• Mondate i porri, eliminando completamente la parte verde, e riduceteli a rondelle; sbucciate la cipolla e tagliatela a fettine sottili. Lavate e sbucciate le patate, poi tagliatele a fettine molto sottili.

• In un tegame mettete l'olio, versate la cipolla e i porri e fate cuocere per circa 5 minuti, mescolando spesso in modo che gli ingredienti non si attacchino.

- Aggiungete il brodo bollente e le fettine di patata, salate, incoperchiate e fate cuocere per 15 minuti a fiamma moderata.
- A cottura ultimata, frullate il composto in modo da ottenere una crema e incorporatevi la panna e il latte, mescolando bene; regolate di sale e pepe e spolverate con noce moscata. Servite subito irrorando la crema con un filo di olio.

Margherita Pini

I consigli di Margherita

- Potete rendere vegan questa ricetta sostituendo il latte con della bevanda di soia e la panna con un prodotto di origine vegetale; troverete facilmente questi prodotti in vendita nei supermercati più forniti.
- La parte verde dei porri è buona e non va gettata via. Potete conservarla in frigorifero qualche giorno, sempre nel cassetto inferiore, e cuocerla insieme ad altre verdure per ottenere un minestrone saporito.