



Vellutata all'aglio rosa



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

15 MIN



TEMPO DI COTTURA

30 MIN



CALORIE

430K

NOTE



INGREDIENTI

1 Kg di Patate

6 spicchi di Aglio rosa

120 ml di Panna fresca

1 l di Brodo vegetale

Erba cipollina

1 Chiodo di garofano

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale

Preparazione

- Ponete il brodo al fuoco e portatelo a leggera ebollizione.
- Intanto sbucciate le patate e tagliatele a cubetti piccoli, poi mettetele in una ciotola piena di acqua.
- Fate dorare l'aglio sbucciato e schiacciato in una pentola, con un filo d'olio e altrettanta acqua, per 3-4 minuti circa.
- Aggiungete le patate scolate, lasciatele rosolare qualche minuto per farle insaporire bene e poi coprite con il brodo bollente. Salate leggermente e fate cuocere a fiamma bassa per circa 20 minuti.

- Trascorso questo tempo frullate il composto e incorporate a filo 2/3 circa della panna. Riportate a bollore, con la fiamma al minimo, regolate di sale e poi spegnete.
- Decorate con la panna rimasta, leggermente montata, quindi spolverate la vellutata con erba cipollina tagliuzzata, il chiodo di garofano tritato finemente e servite subito.

Margherita Pini

I consigli di Margherita

- Se non gradite il sapore del chiodo di garofano, sostituitelo con del pepe fresco macinato al momento. In questo caso, potete anche aggiungere una grattugiata di noce moscata alle patate in cottura.