



Vellutata di patate gialle e rosse



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
15 MIN



TEMPO DI COTTURA
25 MIN



CALORIE
500K

NOTE

INGREDIENTI

400 g di Patate

400 g di Patate rosse

1 Porro

1 Scalogno

1 spicchio di Aglio

1 costa di Sedano

2 cucchiaini di Concentrato di pomodoro

60 g di Parmigiano grattugiato

1 l di Brodo vegetale

1 rametto di Maggiorana

16 foglie di Mentuccia

4 cucchiaini di Olio extravergine di oliva (per soffriggere)

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva (per condire)

Sale

Pepe nero in grani

Preparazione

- Mettete al fuoco il brodo e portatelo a leggero bollore.
- Intanto lavate tutte le verdure. Pelate le patate e tagliatele a tocchetti; mondate il porro delle foglie esterne e tagliatelo a rondelle sottili.
- Sbucciate aglio e scalogno e tritateli insieme al sedano; in un tegame capiente fate soffriggere il trito con l'olio, poi unite le patate, salate e fate insaporire per 5 minuti circa a fiamma bassa, mescolando continuamente con un cucchiaio di legno.
- Aggiungete il concentrato e la maggiorana, mescolate bene, allungate con il brodo bollente e fate cuocere per 15-20 minuti a fiamma moderata.
- Spegnete, unite il parmigiano, regolate di sale e riducete a crema con il mixer a immersione.
- Servite la vellutata molto calda con un filo di olio crudo e profumata con foglioline di mentuccia e pepe nero macinato grossolanamente.

Emilia Daniele