



Vellutata di patate viola



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO

TEMPO DI PREPARAZIONE
15 MINTEMPO DI COTTURA
25 MINCALORIE
600K

NOTE



INGREDIENTI

600 g di Patate viola

2 Scalogni

200 g di Ricotta fresca

60 g di Parmigiano grattugiato

200 ml di Panna fresca

1 l di Brodo vegetale

4 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale e Pepe

Preparazione

- Sbucciate gli scalogni e tagliateli a fettine sottili, sbucciate e lavate anche le patate e riducetele a tocchetti.
- Fate soffriggere il trito di scalogni in una casseruola con l'olio a fiamma dolce per circa 2 minuti.
- Unite le patate, fate insaporire per 3 minuti, quindi aggiustate di sale e pepe, coprite con il brodo, portate a bollore e lasciate cuocere per 20 minuti circa.
- A cottura ultimata, spegnete e lasciate riposare 5 minuti, quindi aggiungete la ricotta, il parmigiano e metà dose di panna.

- Con un minipimer a immersione frullate gli ingredienti fino ad ottenere una vellutata di patate viola soffice e cremosa.
- Distribuite la vellutata tra i piatti dei commensali, decorate con qualche goccia di panna e servite subito.

Romina Bartolozzi