



Vellutata di porri



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
20 MIN



TEMPO DI COTTURA
20 MIN



CALORIE
420K

NOTE



INGREDIENTI

4 Porri

2 Cipolle dorate

4 Patate piccole

120 g di Panna acida

2 cucchiaini di Amido di mais (maizena)

1 l di Brodo vegetale

1 spicchio di Aglio

Prezzemolo fresco

4 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale

Pepe

Preparazione

- Ponete il brodo sul fuoco e portatelo a leggera ebollizione.

- Mondate i porri, tagliate via l'ultima parte del ciuffo verde, tagliateli a fettine e lavateli; pelate le patate, lavatele e tagliatele a pezzettini; sbucciate le cipolle, lavatele e tagliatele a metà e poi a fettine sottili; sbucciate l'aglio.
- Versate tutto quello che avete preparato in una pentola capiente con un fondo di olio e lasciate appassire a fuoco basso per 3-4 minuti, mescolando sempre. Unite il brodo bollente, mettete il coperchio a metà e fate cuocere per circa 15 minuti.
- Togliete dal fornello, frullate bene il composto con il frullatore a immersione e poi rimettete la pentola sul fuoco. Stemperate l'amido di mais in poca acqua fredda, aggiungetela a filo alla crema ottenuta, mescolando con la frusta a mano perché non vengano grumi e fate bollire piano altri 3-4 minuti. Unite metà della [panna acida](#), regolate di sale e di pepe, amalgamatela bene e tenete sul fuoco per altri 2-3 minuti.
- Versate la vellutata nelle fondine individuali, appoggiate delicatamente al centro di ognuna una cucchiata della panna acida avanzata e decorate con prezzemolo tritato.

Carla Marchetti