

VELLUTATA DI AVOCADO

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di patate,
- 2 porri,
- 1 avocado grande maturo,
- 1 ciuffo di prezzemolo,
- 2 dadi,
- 50 cl di latte,
- 40 g di burro,
- sale,
- pepe bianco.

Fondere il burro, unire i porri a rondelle e farli appassire, insaporirli con pepe e unire le patate a dadini e farle rosolare per qualche minuto.

Bagnare con 1/2 l di acqua calda e con 2 cucchiaini di latte, aggiungere i dadi e cuocere per circa 25'.

Passare al frullatore, unire il prezzemolo tritato, la polpa di avocado frullata e il rimanente latte.

Scaldare appena e servire.