
MINESTRA DI PATATE ALLA VIENNESE

Ingredienti per 4 persone:

- 100 cl di fondo di vitello (o brodo di manzo),
- 30 g di burro,
- 30 g di farina,
- 60 g di speck,
- 30 g di cipolle,
- 40 g di carote,
- 40 g di porri,
- 40 g di sedano rapa,
- 120 g di patate,
- 1 foglia di alloro,
- 1 spicchio di aglio schiacciato,
- sale,
- pepe,
- maggiorana,
- timo,
- 25 g di funghi porcini secchi,
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato.

Friggete nel burro a fuoco basso lo speck, le cipolle e le verdure, il tutto tagliato a pezzettini, spargetevi sopra la farina, versate il brodo, condite e aggiungete i funghi, dopo averli lasciati a mollo; dopo 10 minuti aggiungete le patate tagliate a dadini e continuate la cottura per altri 5 minuti, dopodiché togliete dal brodo le foglie d'alloro, condite e servite spargendo sulla minestra il prezzemolo tritato.