

ZUPPA DI PORRI AL MICROONDE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 porri grandi,
- 700 g di patate,
- 30 g di burro,
- 1 mazzetto di erba cipollina,
- 1 ciuffo di prezzemolo,
- 2 cucchiaini di panna fresca,
- 100 cl di brodo vegetale,
- 1 pizzico di pepe di Caienna,
- sale.

Mondate i porri, lavateli e tagliateli a rondelle, dividendo la parte bianca da quella verde.

Tritate quest'ultima molto finemente nel mixer insieme alle erbe aromatiche ben lavate.

Pelate le patate, lavatele e tagliatele a tocchetti.

Mettete in una pirofila, bagnatele con 5 cl d'acqua, coprite e cuocete nel forno a microonde per 5, a potenza massima.

Togliete il tegame dal forno, aggiungete i porri tagliati a rondelle, coprite e cuocete ancora per 2'.

Nel frattempo portate a ebollizione il brodo in una casseruola, regolate di sale e di pepe e profumate con il trito di porro e di erbe aromatiche.

Versate il brodo sulle verdure, coprite e cuocete a potenza massima per 12-13'.

Versate la panna, mescolate bene, profumate con un'abbondante macinata di pepe e servite subito.