

---

## DELIZIA DI PATATE ALLA CREMA DELL'ORTO

Ingredienti per 4 persone:

- 700 g di patate,
- 60 g di burro,
- 1 carota,
- 1 costa di sedano bianco,
- 1 scalogno,
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco,
- prezzemolo fresco,
- alcune foglie di basilico,
- 1/2 cucchiaio di farina,
- sale,
- pepe.

Lessate le patate con la buccia per 30 minuti.

Nel frattempo preparate la salsa: raschiate e pulite la carota, tritatela insieme al sedano e allo scalogno e, a fiamma vivace, fate colorire il tutto in un tegame con 40 g di burro.

Spruzzate il vino, lasciate evaporare, salate, pepate e proseguite la cottura a fiamma bassa fino a quando il composto assume una consistenza cremosa.

Unite il rimanente burro amalgamato con mezzo cucchiaio di farina, mescolate e lasciate sobbollire alcuni minuti.

Togliete dal fuoco e aggiungete un po' di prezzemolo fresco tritato e alcune foglioline di basilico spezzettate.

Pelate le patate, tagliatele a fettine.

Disponetele a raggiera in un piatto da portata, irroratele con la salsa e servitele calde.