

VELLUTATA DI LATTUGA

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g. di lattuga,
- un porro,
- 400 g. di patate,
- 80 g. di speck tagliato in una sola fetta,
- un dl di panna,
- 1,2 l. di brodo vegetale,
- 60 g. di burro,
- sale,
- pepe bianco in polvere.

Mondate la lattuga, lavatela, asciugatela e spezzettatela con le mani.

Tagliate mezzo porro a rondelle.

Sbucciate le patate e tagliatele a pezzetti.

Riunite tutti gli ingredienti preparati in una casseruola, unite 40 g. di burro e il brodo e portate a ebollizione.

Regolate di sale e di pepe, abbassate la fiamma e continuate la cottura per 20 minuti circa.

Trascorso questo tempo, passate la preparazione al mixer, quindi rimettete la crema ottenuta nella casseruola, amalgamatevi la panna, regolate eventualmente di sale e di pepe e proseguite la cottura ancora per una decina di minuti, mescolando ogni tanto con un cucchiaino di legno.

Tagliate a rondelle il mezzo porro avanzato e fatelo rosolare in un tegame con il burro rimasto e lo speck tagliato a listarelle.

A cottura ultimata, versate la vellutata nelle fondine, distribuitevi sopra un pò di porro e di speck preparati e servite. Se volete potete aggiungere anche dei crostini di pane.