

SALSA AI PORRI 2

Ingredienti per 2 persone:

- 50 g di porro
- 13 cl di brodo vegetale
- vino bianco
- sale
- 1/2 cucchiaino di fecola di patate
- 2 cucchiari di panna vegetale

Lavare ed affettare finemente il porro, cuocerlo per circa 5 minuti nel brodo vegetale bollente.

Passare il tutto al frullatore, aggiungere il vino bianco (circa 1 cucchiaio) e passare da un colino.

Portare il liquido ottenuto ad ebollizione in una casseruola aggiustando di sale, fuori dal fuoco unire la fecola di patate stemperata in un dito di acqua calda.

Una volta raffreddata la preparazione, unire la panna.

Molto delicata si sposa bene con cereali e pesce.