

# VICHYSOISE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 3 patate
- 40 g di burro
- 150 cl di brodo di pollo
- 250 cl di panna
- sale
- pepe
- 3 porri
- cipolla

Affettare il bianco dei porri e la cipolla.

Ammorbidite queste verdure per qualche minuto nel burro scaldato, poi aggiungete le 3 patate sbucciate e a dadini.

Unite il brodo di pollo e cuocete a fuoco basso, in pentola coperta, per circa 20 minuti.

Passate le verdure al mulinetto, rimettetele nel brodo di cottura, regolate sale e pepe e aggiungete la panna.

Si può servire fredda con prezzemolo tritato.