

## VICHYSOISE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di porri
- 250 g di patate
- 50 cl di latte
- 6 cucchiaini di panna
- 1 ciuffetto di erba cipollina
- sale
- pepe

Mondate i porri dalle radici dalla parte verde e dalla foglia esterna; lavateli e tagliateli a tronchetti alti 1 cm circa.

Pelate e lavate le patate tagliatele a fette alte 1 cm.

Riunite nella pentola le due verdure, il latte, 1/4 di litro d'acqua, sale e pepe.

Chiudete la pentola, mettetela su una fiamma vivace.

Al sibilo riducete la fiamma al minimo, date 8 minuti di cottura.

Aprite la pentola, frullate, lasciate raffreddare, poi passate in frigorifero per un paio d'ore o fino al momento dell'uso.

Mescolate alla crema di verdura la panna liquida; servitela cospargendo la superficie con l'erba cipollina tagliata a piccoli pezzi, o in mancanza con prezzemolo tritato.