

CREMA AL TARTUFO

Ingredienti per 4 persone:

- 12 fettine di pane,
- 75 cl di brodo vegetale,
- 500 g di patate,
- 30 cl di latte,
- 2 porri,
- 12 cl di panna,
- 100 g di formaggio fontina,
- 1 tartufo nero,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale.

In una pentola scaldate tre cucchiaini d'olio e fatevi appassire i porri tritati.

Unite le patate sbucciate e tagliate a rondelle, rosolatele brevemente, quindi bagnate con il brodo e il latte.

Salate, coprite e cuocete a fuoco moderato per 45 minuti.

Frullate il tutto, poi unite la panna e frullate ancora.

Tenete la crema in caldo.

Adagiate le fettine di fontina su quelle di pane e passatele in forno sino a quando il formaggio è liquefatto.

Provate la crema di patate, regolate il sale, fate addensare ancora un poco sul fuoco se occorre.

Distribuitela nelle singole fondine e guarnitela con lamelle di tartufo.

Servitela con le fettine di pane tostato alla fontina.