

CREMA DI PATATE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di patate,
- 40 g di burro,
- formaggio grana grattugiato,
- 2 porri,
- 4 fette di pancarrè,
- 100 g di panna,
- noce moscata,
- sale,
- pepe.

Lessare in 150 cl d'acqua le patate e frullarle con poco burro.

Unire al composto ottenuto la parte bianca dei porri tagliata a fettine, salare, pepare e cuocere per 1/2 ora.

Spalmare il pane con il burro, cospargere con il grana e e cuocere in forno finché non è dorato.

5 minuti prime di togliere la crema dal fuoco unire panna e noce moscata.

Servire con il grana e i crostoni di pane.