

CREMA DI PATATE 4

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di patate,
- 2 porri,
- 50 g di burro,
- 4 fette di pancarrè,
- 100 cl di brodo vegetale,
- 1/2 bicchiere di panna,
- sale.

In una casseruola sciogliete 30 g di burro e insaporitevi i porri tritati.

Aggiungete le patate pelate e tagliate a pezzetti e lasciate rosolare alcuni minuti.

Versate nel recipiente il brodo bollente.

Regolate il sale e continuate la cottura per una ventina di minuti a fuoco moderato.

Intanto tagliate le fette di pane a cubetti e soffriggeteli nel restante burro.

Frullate il composto di patate, ponete di nuovo sul fuoco, fate riprendere il bollore, incorporate la panna, mescolate.

Servite la crema ben calda con i crostini.