

CREMA DI PATATE 5

Ingredienti per 4 persone:

- 6 patate,
- 2 sedani,
- 180 cl di brodo vegetale,
- formaggio parmigiano grattugiato,
- 1 pezzetto di burro,
- sale,
- pepe.

Pelare le patate, tagliarle a pezzi e versarle nel brodo freddo.

Portare ad ebollizione e unire i sedani tagliati a pezzetti.

Cuocere per circa 20 minuti quindi passare al passaverdura patate e sedano tenendo da parte il brodo, raccogliere la purea in una zuppiera e diluirla con il brodo fino ad ottenere una crema.

Aggiungere un pezzetto di burro e parmigiano a piacere e mescolare.

Aggiustare di sale, pepare e servire subito.