

CREMA JULIENNE

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di patate,
- 30 g di burro,
- 800 g di latte,
- 2 cipolline,
- carote,
- alcune coste di sedano,
- prezzemolo,
- basilico,
- 400 g di pane in cassetta,
- rosmarino,
- salvia,
- 120 g di formaggio parmigiano.

Fate cuocere le patate nel latte; preparate un trito con tutti gli aromi, fate rosolare nel burro, salate e quando sono cotti tuffateli nella pentola col latte e patate.

Alla fine immergete nella pentola stessa la 'bacchetta magica' e frullate. Aggiungete un po' di burro e parmigiano e servite con i crostini.