

Crema di patate e porri

INGREDIENTI:

1 kg di patate,
3 porri,
700 ml di brodo vegetale caldo,
sale qb,
pepe qb,
olio evo qb.

Pulire i porri e tritarli grossolanamente rosolarli in poco olio fino a quando non diventeranno belli morbidi.

Aggiungere le patate sbucciate e tagliate a tocchetti mischiare bene e coprire con il brodo caldo, salare e lasciar cuocere fino a quando le patate non inizieranno a sfaldarsi e tutto risulterà piuttosto cremoso.

Rendere tutto cremoso con il frullatore ad immersione, versare nei piatti e arricchire con un filo di olio a crudo e pepe macinato al momento.

Per un tocco in più si possono aggiungere gamberi o cubi di salmone scottati alla piastra.