CREMA DI PATATE E PORRI

Preparazione : 10 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 30 min - **Materiale :** -

---

Ingredienti : 6 persone

- 500 g di patate (patata belga Bintje) - + 1 patata per la decorazione - 300 g di porri (la parte bianca e 5 cm di parte verde) - 800 ml d'acqua - 200 ml di latte - 3 cucchiai di olio extravergine d?oliva - ½ mazzetto di erba cipollina - sale, pepe

---

1. Sbucciare le patate, tagliarle a dadini di 2 cm e metterle nel contenitore di metallo. Affettare i porri e lavarli accuratamente sotto l?acqua fredda, quindi tagliarli a rondelle. Metterli nel contenitore. Aggiungere l?acqua, il latte, un cucchiaino di sale, e avviare il programma MINESTRA VELLUTATA.

2. Nel frattempo, sbucciare la patata rimasta, tagliarla a dadini e farla rosolare per 10-15 minuti in padella con un cucchiaio di olio.

3. A 1 minuto dal termine del programma, premere Stop, aggiungere 2 cucchiai di olio e riavviare il programma.

4. Versare la crema di patate e porri nelle ciotole o nei piatti. Lavare e sminuzzare* finemente l?erba cipollina. Cospargere la zuppa con i dadini di patate rosolati, pepare e completare con l?erba cipollina sminuzzata*.

Cook Expert ■

© Fotografie Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016