



Zuppa di patate e porri - [Visualizza sul sito](#)
di rosita65

primo piatto - porri - crema

500 g di patate
300 g di porri
750 ml di brodo di dado
3 foglie di alloro
prezzemolo (io non l'ho messo)
maggiorana (io non l'ho messa)
250 ml di latte
1 noce di burro
sale e pepe

Sbucciate e tagliate a tocchetti le patate. Pulite i porri e tagliate la parte bianca ad anelli molto sottili. Fateli poi cuocere nel brodo, a cui avrete aggiunto gli odori legati a mazzetto. Lasciate bollire per circa un ora a fuoco basso. Si otterrà una minestra densa che passerete al frullatore ad immersione e per renderla delicata in ultimo aggiungerete il latte con una noce di burro. Aggiustate con sale e pepe e servitela ben calda.

ricetta presa dal sito MANGIARE BENE.

eCucinando.it