

## Minestra di porri e patate



**Tempo preparazione:**  
10 minuti

**Tempo di cottura:**  
50 minuti

**Dosatura:**  
Per 4 persone

### Elenco ingredienti

500g di porri lavati e spuntati (circa 3)  
500g di patate (circa 3)  
1 cipolla  
2 fette di pancetta senza pelle  
25g di burro  
1,4 litri di brodo vegetale caldo  
¼ di cucchiaino di sale, o di più se desiderato  
pepe nero macinato al momento  
Una confezione di 142g di panna da cucina  
pancetta a dadini per servire

### Istruzioni per la preparazione

1. Affettare porri e patate con il disco grosso e toglierli dal recipiente. Affettare in modo analogo anche le cipolle.
- 2 Tagliare a striscioline la pancetta usando delle forbici e versare in un



tegame. Cuocere a fuoco medio, fino a quando il grasso inizia a sciogliersi e la pancetta diventa ben dorata – fra 2 e 3 minuti. Aggiungere il burro e mescolare, poi unire la cipolla e abbassare al minimo la fiamma. Cuocere per 3-4 minuti fino a quando la cipolla diventa tenera e trasparente, mescolando spesso e staccando i pezzetti che aderiscono al fondo del tegame.

3. Versare nel tegame i porri e le patate, mescolare bene per amalgamare tutti gli ingredienti, poi mettere il coperchio e coprire. Cuocere a fuoco lento per 10 minuti, scuotendo a intervalli frequenti il tegame e mescolando dopo 5 minuti.

4. Aggiungere il brodo e mescolare bene. Alzare la fiamma e portare la minestra ad ebollizione (dovrebbero bastare 5 minuti). Riabbassare la fiamma, aggiungere sale e pepe secondo le preferenze, mescolare di nuovo e rimettere il coperchio. Lasciare sobbollire la minestra per 30 minuti, fino a quando porri e patate sono molto teneri, mescolando di tanto in tanto.

5. Togliere la pentola dal fornello e lasciare raffreddare per 5 minuti. Usando una caraffa graduata e un mestolo, trasferire metà della minestra nel frullatore. Lavorare per 30 secondi, fino ad avere un pure' omogeneo. Controllare che non vi siano grumi, altrimenti frullare ancora per qualche secondo. Versare il pure' in una grossa terrina e ripetere la procedura con il resto della minestra.

È anche possibile usare il food processor, ma la minestra risulterà più granulosa.

6. Versare nuovamente la minestra nella pentola. Riscaldarla a fuoco medio-alto, mescolando spesso, fino a quando inizia appena a bollire. Aggiungere la panna e se necessario condire con sale e pepe. Versare la minestra in scodelle riscaldate e guarnire con dadini di pancetta nel centro. Servire immediatamente.