

Zuppa di porri e patate



Tempo preparazione:
15 minuti

Tempo di cottura:
30 minuti

Dosatura:
Per 4 persone

Elenco ingredienti

100 g di cipolla
2 spicchi d'aglio
400 g di porri
100 g di sedano
300 g di patate
20 g di burro
1 l di brodo vegetale
½ cucchiaino di timo
2 foglie di alloro
½ cucchiaino di prezzemolo
sale q.b.
50 ml di panna da cucina

Istruzioni per la preparazione

1. Affetta cipolla, aglio, porro e sedano nel Food Processor, utilizzando il disco per affettare finemente. Pela e taglia a dadini le patate.
2. Monta il Gancio con spatola a spirale, regola la temperatura al massimo e la velocità a 1. Versa il burro nel recipiente. Aggiungi le verdure (tranne le patate) e falle rosolare fino a che saranno pronte (ci vogliono circa 5-10 minuti). Aggiungi il brodo e le patate e porta a bollore.
3. Unisci le erbe aromatiche, abbassa la temperatura e lascia sobbollire per 10-15 minuti, fino a che tutti gli ingredienti saranno cotti.
4. Togli la foglia di alloro. Lascia raffreddare la zuppa e poi passala nel Frullatore. Riscaldala delicatamente e poi eventualmente regola di sale e guarnisci con un po' di panna.

