



ilricettariodibianca.com

Vellutata di porri e patate

Ingredienti

3 porri
2 patate grandi
sale q.b.
olio extra vergine di oliva q.b.

Un piatto leggero e caldo.

Pelare le patate e ridurle in cubetti. Pulire i porri e affettarli. Mettere in una pentola e unire acqua fino a ricoprire gli ingredienti. Aggiungere un pochino di sale.



Coprire con un coperchio e cuocere circa 30/40 minuti. A cottura ultimata frullare direttamente nella pentola con un frullatore ad immersione, aggiustare di sale e aggiungere un pochino di olio. Io ho servito la vellutata con un pugno di semi misti e una spolverata di pepe nero.