



VELLUTATA DI PATATE, PORRO E SALVIA, CON CORIANDOLI DI SPECK CROCCANTE

www.pensieriepasticci.ifofood.it



Ingredienti per tre ciotole:

3 patate grandi a pasta bianca
un porro
750 ml brodo vegetale
3 foglie di salvia più qualcuna per decorare il piatto
40 g speck
sale e pepe nero a piacere
1 cucchiaio di formaggio spalmabile

Olio Extravergine Olio Dante 100% Italiano

Preparazione:

In una casseruola mettere un filo d'olio e far rosolare il porro tagliato finissimamente a rondelle, bagnando con un goccio di brodo per non farlo troppo soffriggere; unire le patate ben pulite e fatte a dadini piccoli di circa 2 cm. Rosolare il tutto qualche minuto, regolando di sale e pepe, poi unire le foglie di salvia ben pulite e private del gambo, e unire il brodo bollente. Cuocere col coperchio per circa una mezz'oretta, mescolando ogni tanto, poi unire il formaggio spalmabile, controllare se necessario eventualmente aggiungere ancora sale e pepe, e spegnere la fiamma. Con un frullatore ad immersione frullare la zuppa di patate e porro, in modo da trasformarla in una crema ben vellutata e morbida. Nel frattempo tagliare a fiammifero o a dadini piccoli lo speck, rosolarli in un padellino antiaderente in modo da farli diventare ben croccanti e poi poggiarli su un foglio di carta assorbente da cucina per far loro perdere un po' di grasso. Impiattare dentro a delle ciotole o a dei piatti fondi la vellutata, distribuire al centro di ogni porzione un po' di dadini di speck e qualche fogliolina di salvia, una macinata di pepe nero ed un filo d'olio a crudo. Servire caldissima.