

ZUPPA DI PATATE E PORRI

Categoria: Minestre
Data: 14.11.2012

Ingredienti per 1 Liter/1 l al 100% (quantità netta)

20 g	Burro
40 g	Cipolle
115 g	Porro bianco
150 g	Patate
1 l	Brodo di manzo
1.2 dl	Panna 25%
0.4 x	Condire (sale, pepe)
	Guarnizione
5 g	Erba cipollina
40 g	Pane inglese

Mise en place

- Pelare le patate e tagliarle a pezzi regolari
- Lavare i porri, pelare le cipolle e sminuzzarle
- Tagliare l'erba cipollina
- Parare il pane inglese e tagliarlo in piccoli quadretti
- Dorare i crostini sotto la salamandra

Preparazione

- Far sudare le cipolle e i porri al burro
- Aggiungere le patate
- Bagnare con il brodo
- Cuocere fino a cottura completa di tutti gli alimenti
- Mixare il tutto e passare al colino cinese
- Raffinare con la panna, aggiustare di gusto e riportare il tutto ad ebollizione
- Raffreddare il tutto molto velocemente
- Servire ben fredda in tazze raffreddate in frigorifero
- Cospargere con l'erba cipollina
- Servire i crostini di pane a parte