

Vellutata di porri e patate



Ingredienti

- 500 grammi patate
- 250 grammi porri
- 1 carota
- 100 grammi parmigiano grattugiato
- 1.5 litri brodo vegetale
- olio
- sale
- pepe

Preparazione

- Lessate le patate, sbucciatele e schiacciatele con lo schiacciapatate. Preparate un litro e mezzo di brodo vegetale.
- Pulite i porri eliminando le foglie esterne più dure. Tagliateli a rondelle sottili e fateli soffriggere con un filo d'olio.
- Unite le patate schiacciate, coprite con il brodo e fate cuocere per 15 minuti mescolando spesso. Aggiustate di sale e pepe.
- Versate la vellutata di patate e porri in ciotole individuali con una spolverata di parmigiano grattugiato.