



I PRIMI

CREMA DI PATATE CON GAMBERI E PORRO

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ Patate 1 kg
- ❖ 8 gamberi
- ❖ Cipolla 1
- ❖ Porro 1
- ❖ Preparato granulare per brodo vegetale
- ❖ Burro
- ❖ Olio extra vergine d'oliva

Tritate la cipolla e fate appassire con un cucchiaino d'olio e uno di burro, unite le patate pelate e affettate e insaporitele in questo fondo, irroratele con 1 litro e mezzo di brodo bollente preparato con il granulare vegetale. Cuocete per 10'.

Intanto sguosciate e private del sbudellino nero i gamberi, rosolateli per 2 minuti in poco olio, tagliate ad anelli la parte bianca del porro e friggetela. Frullate le patate con il loro brodo di cottura.

Servite la crema ottenuta con i gamberi sopra la crema di patate al centro del piatto e con sopra ciuffetti di porro