

Crema di finocchi e patate



Ingredienti per 2 persone

1 finocchio grande (circa 300 gr)

500 gr di patate

1 porro (solo la parte bianca)

500 ml di brodo vegetale caldo

olio evo q.b.

sale e pepe q.b.

Parmigiano grattugiato q.b.

Procedimento

Lavate e affettate il finocchio, pelate le patate e tagliatele a dadini, affettate finemente il porro. In una casseruola scaldate l'olio e fate appassire il porro a fuoco dolce per 3-4 minuti. Unite i finocchi e le patate, mescolate bene per insaporire, poi versate il brodo caldo fino a coprire. Portate a bollore, abbassate la fiamma e lasciate sobbollire per circa 25 minuti o finché le patate non si sfaldano facilmente. Frullate con un mixer a immersione fino a ottenere una crema liscia e densa, quindi aggiustate di sale. Versate nei piatti, aggiungete un filo d'olio, e del parmigiano grattugiato.

Ricetta dal web