

## Vellutata di porri e patate

### INGREDIENTI

- 600 g di Porri
- 300 g Patate a pasta gialla che sono più corpose.
- 500 g di Brodo Vegetale
- 60 g di Olio Extra Vergine di Oliva (EVO)
- 150 ml Panna o Latte
- Pepe nero (q.b.)
- Sale (q.b.)
- **PER I CROSTINI DI PANE**
- 100 g di Pane sciapo
- Rosmarino (q.b.)
- Paprika Dolce (q.b.)
- Finocchietto Selvatico (q.b.)
- Origano (q.b.)
- Timo (q.b.)

**Durata:** 40 min **Cottura:** 20 min **Livello:** Facile **Dosi:** 6 persone  
Calorie: 337 Kcal

Per realizzare la ricetta originale della **vellutata di porri e patate**, iniziamo pulendo le verdure, i nostri **porri e le patate a pasta gialla**: i primi vanno tagliati a rondelle molto sottili. Mentre le **patate** vanno, lavate e fatte a tocchetti. In una pentola dai bordi alti andiamo a versare tre cucchiaini di olio extra vergine di oliva e due cucchiaini di acqua tiepida e i **porri**, *il fuoco deve essere molto basso*.

Trascorsi una decina di minuti che i **porri** si sono appassiti uniamoci i tocchetti di **patata** e il *brodo vegetale preparato a parte*. Lasciate cuocere per circa 30 minuti. Passati circa 20 minuti, per rendere la **crema di porri e patate**, una vera e propria **vellutata** dobbiamo aggiungere una parte grassa, quindi ci *versiamo della panna* e la lasciamo cuocere per circa altri 10 minuti. Al termine della cottura prendiamo un frullatore ad immersione, e togliendo la pentola dal fuoco, andiamo a frullare tutti gli ingredienti per ottenere una **crema densa, e vellutata**. Io utilizzo il frullatore della Kenwood cliccate [qui](#)

[per andarlo a vedere o acquistarlo.](#)

Ora procedete a prendere un passino per passare il nostro composto a base di **porri e patate** e renderlo ancora più **vellutato, corposo e setoso**. Ora prendiamo la nostra pentola e mettiamola da parte, e dedichiamoci ai nostri **meravigliosi crostini**: prendiamo nuovamente il nostro robottino Kenwood e utilizziamo il bicchiere e andiamoci a mettere le nostre spezie, gli aghi di rosmarino, il finocchietto selvatico, la polvere di paprika dolce, le foglie di origano e infine le foglie di timo; andiamo a **tritare tutto**.

Procediamo ora ad affettare il **pane sciapo toscano**, o quello che preferite anche quello di **grano duro a lievitazione naturale** va benissimo; facciamolo a cubetti di circa 3x3 e mettiamolo in una ciotola dai bordi alti. Versiamoci sopra un cucchiaio di olio extra vergine di oliva e il mix di erbe ottenuto frullando le spezie e giriamo con cura il tutto. Ora mettiamo della carta da forno su una teglia da forno, mettiamoci i dadini di **pane insaporiti** e andiamo a cuocerli sotto il grill del forno per circa 15 minuti, quando sono dorati spegniamo il forno. Quindi finalmente riprendiamo la nostra **vellutata di porri e patate**, lasciata al caldo, prendiamo dei piatti fondi e guarniamoli con i **crostini profumati**, mettiamoci ad abbellire ulteriormente dei rami di rosmarino fresco e un giro di olio extra vergine a finire il nostro piatto e *buona degustazione!!*