



LA SPORTA

Il rifiuto a produrre e consumare l'infelicità del mondo

La Comunità della Sporta, Via L. da Vinci 35 - Lecco
tel. 0341.287691 renzo59@tiscali.it

PRIMI PIATTI CREME VEGETARIANE

Crema di porri e patate

X 4 persone

600gr. di porri, 400gr. di patate, 1 noce di e 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva , ½ litro di latte, 3 cucchiaini di panna, sale e pepe

Per il brodo: 1 lt. di acqua, 1 gambo di sedano, 1 cipolla, 1 carota, sale.

Preparate il brodo cuocendo per 25 minuti le verdure in 1 litro di acqua. Al termine filtrate e salate. Pulite e lavate i porri, eliminate la parte verde e tenete quella bianca. Affettateli sottilmente e fateli appassire a fuoco basso per 15 minuti col burro e l'olio. Pelate le patate, tagliatele a cubetti e unitele ai porri. Lasciate insaporire per 2-3 minuti, versate il latte, il brodo e cuocete a fuoco medio per 40 minuti.

Frullate tutto, rimettete sul fuoco, unite la panna, sale e pepe e fate cuocere per gli ultimi 5 minuti. Servite la crema nei piatti, guarnendola con i crostini fritti o al forno. Si può fare il brodo direttamente assieme ai porri dopo averli fatti appassire nel burro e olio