

Vellutata patate e porri



Ingredienti:

1 porro grande

600 g patate peso sbucciato

100 ml panna vegetale

50 g parmigiano

sale, pepe

Mettete nella pentola io porro tagliato a rondelle con 1 cucchiaio di olio di oliva.



Coprite con Magic Cooker e rosolate sul fornello medio a fiamma alta 4 minuti. Mescolate una volta a metà intervallo. Unite 600 ml acqua fredda, le patate a cubetti, sale e pepe.



Mescolate, coprite e cuocete a fiamma alta finché fuoriesce il vapore poi fiamma bassa per 15 minuti. Non c'è bisogno di mescolare. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 1 minuto poi frullate con il frullatore ad immersione.



Unite la panna ed il parmigiano, aggiustate di sale.



Amalgamate il tutto e servite con anelli di porro, un giro di olio a crudo e pepe macinato fresco.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.