

Zuppa cremosa di cipolle e patate con bacon croccante



Ingredienti per 4 persone

5 Cipolle bianche

700 gr di Patate

1 Noce di burro

1,5 lt di Brodo vegetale

Sale, pepe, olio evo q.b.

Bacon q.b.

PROCEDIMENTO:

Versare in pentola un filo d'olio evo, aggiungere il burro e le cipolle affettate, unire 100 ml di brodo, coprire con MCS e farle appassire a fiamma bassa. Aggiungere le patate tagliate a piccoli tocchetti, salare, pepare, mescolare, coprire con MCS e cuocere per 3/4 di min. a fiamma media. Aggiungere il brodo, coprire con MCS e portare a bollore a fiamma viva, a bollore raggiunto abbassare la fiamma al minimo e proseguire la cottura per circa 25 min.. Spegner il fuoco e lasciare in autocottura 3/4 min. con MCS, frullare in immersione parte della zuppa secondo densità desiderata.

Servire con bacon croccante ed a piacere erbe fresche aromatiche e piccoli crostini.

Lorena Vecchini