

# Zuppa cremosa di cipolle e patate con bacon croccante

☒ Ingredienti per 4 persone

700 gr di Patate

5 Cipolle bianche

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, coprire con MCS D e far andare a fiamma media per qualche minuto. Una volta appassite le cipolle aggiungere le patate tagliate a piccoli tocchetti, salare, pepare, mescolare, coprire con MCS D cuocere per altri 2/3 min. a fiamma media. Aggiungere il brodo, coprire con MCS D e portare a bollore a fiamma viva. A bollore raggiunto abbassare la fiamma al minimo e proseguire la cottura per 25/30 min.. Spegner e il fuoco, lasciar riposare qualche min. con MCS D e frullare in immersione parte della zuppa, secondo densità desiderata.

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

Lorena Vecchini