

Zuppetta di patate, porcini, pane croccante e Gorgonzola



ricetta
media



60 min.



piatto a base
di verdure

Ingredienti

1 kg patate
1 cipollotto novello
brodo vegetale
olio e.v.o.
300 gr di porcini

crostini di pane
sale pepe q.b.
100 gr di Gorgonzola
50 gr di panna fresca
erba cipollina tritata

Preparazione

Pelare le patate e tagliarle a cubetti. In una casseruola con olio mettere il cipollotto tritato e farlo rosolare senza fargli prendere colore, aggiungere il brodo e portare a cottura regolando di sale e pepe.

A cottura ultimata frullare con un frullino ad immersione ottenendo una crema vellutata, passare al colino. Pulire i porcini, tribolarli e tenerli da parte.

Fondere dolcemente il Gorgonzola nella panna e passare al colino. Tenere in caldo.

Mettere in una piccola casseruola la crema di patate, aggiungere i porcini e l'erba cipollina e scaldare il tutto ottenendo una crema morbida, versare in una fondina ben calda la crema, versargli sopra il Gorgonzola liquido e i crostini di pane. A piacere terminare il piatto con pepe nero macinato al momento.