

56-Zuppa di porri alla ricotta

Autore: Paolo

Ingredienti: per 4 persone 4 porri, una piccola cipolla bianca, uno spicchio di aglio, 600cc di brodo di verdura o carne, 30g di burro, 100cc di panna fresca, 100g di ricotta salata, sale, pepe

Soffriggete l'aglio tagliato in due nel burro ed eliminatelo.

Tagliate cipolla e porri a fettine sottili e soffriggeteli nel burro (dove in precedenza avete soffritto l'aglio) per 15' senza far colorire.

Bagnate con il brodo, salate leggermente, coprite la pentola e fate sobbollire a fuoco basso per 30' .

Aggiustate di sale, unite la panna e spegnete la fiamma.

Con il minipimer omogeneizzate il tutto e servite in piatti fondi.

Distribuite la ricotta a fiocchi sulla zuppa e condite con pepe macinato