



I primi piatti vegetariani

VELLUTATA DI PATATE CON AGLIO BIANCO PIACENTINO



Ingredienti

500 g DI PATATE
.....
300 ml DI BRODO
VEGETALE
.....
400 ml DI LATTE
.....
PARMIGIANO REGGIANO A
VOLONTÀ
.....
1/2 CIPOLLA CO.P.A.P.
.....
1 SPICCHIO DI AGLIO
BIANCO PIACENTINO

Procedimento

- Pelate e tagliate le patate a pezzetti, unitele al soffritto preparato con olio evo, cipolla CO.P.A.P. e lo spicchio di Aglio Bianco Piacentino;
- lasciate insaporire per qualche minuto, successivamente aggiungete il brodo e il latte facendo cuocere il tutto per circa 20 minuti (le patate dovranno essere morbide);
- trasferite in un frullatore per ottenere una crema morbida e vellutata. Spolverate con il parmigiano e servite la vostra vellutata calda accompagnata da crostini croccanti.