

CANNAMELA

Vellutata di patate con crostini al curry



Ingredienti

- 600g patate
- 100g cipolla
- 1 cucchiaino Alloro frantumato CANNAMELA
- qb pepe nero in grani tappomacina CANNAMELA
- 1,2 litri brodo vegetale
- qb sale
- Crostini:
- 60g pancarrè tostato
- 80g fiocchi di latte
- 2 cucchiari brodo vegetale
- 1 cucchiaino e un pizzico curry CANNAMELA
- 1 cucchiaio olio extravergine di oliva



Porzioni
4 persone



Portata
Primo



Tempo
30 minuti



Difficoltà
Facile



Cottura
In
casseruola



Kcal per
persona
239*

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1** Vellutata di patate: in una casseruola soffriggere per qualche min nell'olio la cipolla tritata, completare con le patate sbucciate e tagliate a pezzi e 1,200 l di brodo.
- 2** Salare e aromatizzare con l'alloro frantumato CANNAMELA.
- 3** Insaporire con due giri di tappomacina pepe nero CANNAMELA.
- 4** Cuocere per 30-40 min.
- 5** Frullare tutto e conservare in caldo.
- 6** Crostini: scaldare 2 cucchiai di brodo e sciogliervi un cucchiaino di curry CANNAMELA.
- 7** Una volta freddo, incorporare i fiocchi di latte.
- 8** Spalmare la crema sui triangoli di pancarré tostati.
- 9** Distribuire la vellutata nei piatti e spolverare con un pizzico di curry CANNAMELA.
- 10** Adagiare al centro un crostino e servire.