

CANNAMELA

Vellutata di porri al curry dolce



Ingredienti

- 800g porri mondati
- 400g patate modate
- 2 cucchiari curry dolce CANNAMELA
- 20g olio extravergine di oliva
- qb sale
- Per completare:
- 50g porro
- qb farina



Porzioni
4 persone



Portata
Primo



Tempo
25 minuti



Difficoltà
Facile



Cottura
In
casseruola,
Fritto



Kcal per
persona
191*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1 Tagliare a tocchi le patate e a rondelle il porro.
- 2 In una casseruola appassire nell'olio per 2 min il porro.
- 3 Unire le patate e ricoprire con circa 1,400 l di acqua.
- 4 Salare e cuocere per 30 min.
- 5 Frullare e aromatizzare con il curry dolce CANNAMELA.
- 6 Rimettere sul fuoco e cuocere ancora per circa 10 min.
- 7 Tagliare a rondelle sottili il porro, poi scomporle in filetti e passarle nella farina.
- 8 Friggere il porro in olio caldo, scolare su carta da cucina e salare.
- 9 Distribuire la vellutata nei piatti e decorare con il porro fritto.