Crema parmantier
 Inviato da Patty
La crema di patate.
Ingredienti:
 - 350 gr patate
 - 30 gr burro
 - 1/2 litro latte
 - 1/2 litro brodo vegetale
 - 1 cipolla
 - 1 sedano
 - 1/2 bicchiere panna
- 1 tuorlo
 - Parmigiano
- Sale e pepe
 - crostini (a piacere)
Preparazione:
Soffriggere il sedano e la cipolla nel burro, aggiungere le patate a cubettini, il brodo, il latte, salare pepare, coprire il
tegame e lasciare cuocere 40 minuti. A termine cottura immergere il mixer e ridurre il tutto in crema.
Prima di servire aggiungere il tuorlo, la panna e 2 chucchiai di parmigiano gratuggiato. Mescolare bene e servire con
crostini.

in Cucina!
http://www.in-cucina.net
Realizzata con Joomla!
Generata: 9 September, 2010, 00:26