

# Crema leggera di porri

 PRIMO

**Difficoltà:**  
media

**Tempo di preparazione:**  
45 minuti

**Calorie:**  
143 cal/porzione

**Ingredienti per 4 persone**

- 500 gr di porri puliti
- 1 patata
- 1 litro di brodo vegetale
- 2 cucchiaini di olio extravergine
- rosmarino
- timo
- sale e pepe
- 50 gr di crostini

**Per il brodo.** Un soffritto di verdure di stagione in olio extravergine, sfumato con vino bianco, e poi l'aggiunta dell'acqua necessaria con sale e aromi renderanno il brodo per la crema più gustoso.

**1** Pulite e lavate i porri, poi tagliateli a rondelle.

**2** Tagliate a pezzi la patata e rosolatela in una casseruola con olio e rosmarino.

**3** Aggiungete i porri, salate e pepate e fate insaporire il tutto a fuoco medio-basso.

**4** Unite il brodo e cuocete per 30 minuti circa.

**5** Frullate tutto e rimettete in casseruola sul fuoco allungando con acqua o facendo restringere la crema secondo i vostri gusti.

**6** Spolverizzate con timo e servite accompagnando con crostini.



*Potete preparare i crostini tostando in forno pane, anche raffermo, a dadini e strofinandoli leggermente con aglio*