



VELLUTATA DI PATATE CON FUNGHI CARDONCELLI E OLIVE NERE DOLCI

Ingredienti

500 gr. di funghi cardoncelli
1,2 kg. di patate
4 scalogni
2 dl. di olio d'oliva extra vergine
500 ml. di latte fresco
500 ml. di panna fresca
200 gr. di olive nere dolci
40 gr. di prezzemolo tritato
sale, pepe e timo q.b.
vino bianco per sfumare

Procedimento

Sbucciare le patate e tagliarle a tocchetti.

Far soffriggere lentamente lo scalogno, aggiungere le patate, salare e pepare, sfumare con il vino bianco e quando evapora aggiungere il latte e la panna.

Frullare il tutto fino ad ottenere una vellutata.

Pulire i funghi cardoncelli, tagliarli in piccoli pezzi e spadellarli in una padella antiaderente con aglio in camicia e timo. Salare e pepare.

Versare la vellutata in una fondina con i funghi e aggiungere le olive nere fritte.

Terminare con un filo d'olio e un rametto di timo.