



ZUPPETTA DI PATATE



Ingredienti

- Rosmarino
- Salvia
- Timo
- 5 scalogni
- 1.5kg patate novelle Selenella

- 1l di panna
- 1 testa di aglio
- Olio di semi
- Burro
- Olio evo
- Sale
- Pepe

Procedimento

Cuocere in cartoccio (carta forno+ alluminio) a 220 gradi per 40 minuti le patate novelle, condite con olio, burro, sale, pepe e aromi.

Olio al porro

Aggiungere nel forno (in una teglia) la parte verde del porro (220°ventilato 20 minuti) che una volta bruciata andrà frullata assieme all'olio di semi (mais o girasole)

Salsa ai profumi di arrosto

Mettere in una casseruola scalogno/aglio/maggiorana/rosmarino/alloro, aggiungere la panna e lasciare andare a fuoco lento (20/30 minuti). Filtrare e tenere a fuoco minimo regolando di sale. Aggiungere erba cipollina tagliuzzata.

Impiattare con abbondante salsa e olio al porro.