

OLIO CUORE

Vellutata di Patate Viola



Le patate sono sempre state un po' bistrattate. Considerate a volte le Cenerentole degli ingredienti, io le ho sempre amate. Lessate, con un filo di olio e prezzemolo, accompagnando uno stracchino morbido. Oppure come purè, piene di latte e burro sono una coccola per il palato, il comfort food per eccellenza. Pasta e Patate - proprio oggi ho comprato un pacco di pasta mista per farla questa sera. Al forno, con rosmarino e cipolla che invade la casa con quel sapore di buono. E infine fritte, così croccanti, o street food più buono in assoluto. Così ho pensato: perché non provare a fare una vellutata cremosa? Il risultato è stato mitico. Favoloso. Fantasmagorico. Ho preso le patate viola e ho dato libero sfogo alla fantasia: spezie, senape, mascarpone, Olio Cuore e buon Natale!

Ingredienti

- 8 patate viola
- 1 porro
- 1 sedano
- 2 scalogni
- 1 rametto di rosmarino
- Qualche bacca di ginepro
- 3 patata a buccia gialla
- 4 cucchiari di Mascarpone
- QB Olio Cuore
- 10 g di senape
- Aneto essiccato

• **Tempo: 5"**

• **Persone: 2**

Preparazione

- In un wok ho fatto appassire con l'**Olio di Mais Cuore** e un cucchiaino di burro gli scalogni e il porro. Ho aggiunto le patate e il sedano con acqua a filo. Salare qb.



- Una volta ammorbidite ho passato tutto al frullatore a immersione, mantecando con il mascarpone.



- Fare poi una quenelle con la senape, che avrete prima mescolato con un cucchiaino abbondante di **Olio di Mais Cuore**. Servirla sul top della vellutata con dell'aneto secco.



La ricetta è stata preparata con:



Olio di Mais