OLIO CUORE

Vellutata di patate con crostini al curry



Ingredienti

Vellutata

- 600 g patate
- 1 cucchiaino alloro frantumato
- 1,200 l brodo vegetale
- 100 g cipolla
- pepe nero
- qb sale

Crostini

- 600 g pancarrè tostato
- 2 cucchiai brodo vegetale
- 1 cucchiaio di Olio Cuore
- 80 g fiocchi di latte
- 1 cucchiaino e 1 pizzico di curry

- **Portata: Secondi**
- **Tempo: 15''**
- **Persone: 4**
- **Calorie: 347 Kcal**
- **Grassi: 24 g**

Preparazione

- Vellutata di patate: in una casseruola soffriggere per qualche min nell’olio la cipolla tritata, completare con le patate sbucciate e tagliate a pezzi e 1,200 l di brodo.



- Salare e aromatizzare con l’alloro frantumato.
- Insaporire con due giri di pepe nero.
- Cuocere per 30-40 min.
- Frullare tutto e conservare in caldo.



- Crostini: scaldare 2 cucchiai di brodo e sciogliervi un cucchiaino di curry.



- Una volta freddo, incorporare i fiocchi di latte.



- Spalmare la crema sui triangoli di pancarré tostati.
- Distribuire la vellutata nei piatti e spolverare con un pizzico di curry.
- Adagiare al centro un crostino e servire.



La ricetta è stata preparata con:



Sale Iposodico