

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di porri al microonde

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

30 min

COTTURA

20 min

■ Ingredienti per 4 persone

Porri grandi	4
Patate	700 g
Burro	30 g
Erba cipollina	1 mazzetto
Prezzemolo	1 ciuffo
Panna fresca	2 cucchiai
Brodo vegetale	100 cl
Pepe di caienna	1 pizzico
Sale	

■ Preparazione

- 1 Mondate i porri, lavateli e tagliateli a rondelle, dividendo la parte bianca da quella verde. Tritate quest'ultima molto finemente nel mixer insieme alle erbe aromatiche ben lavate.
- 2 Pelate le patate, lavatele e tagliatele a tocchetti. Mettete in una pirofila, bagnatele con 5 cl d'acqua, coprite e cuocete nel forno a microonde per 5, a potenza massima.
- 3 Togliete il tegame dal forno, aggiungete i porri tagliati a rondelle, coprite e cuocete ancora per 2'.
- 4 Nel frattempo portate a ebollizione il brodo in una casseruola, regolate di sale e di pepe e profumate con il trito di porro e di erbe aromatiche.
- 5 Versate il brodo sulle verdure, coprite e cuocete a potenza massima per 12-13'. Versate la panna, mescolate bene, profumate con un'abbondante macinata di pepe e servite subito.