

VELLUTATA DI PATATE E PORRO CON FANTASIA DI LEGUMI E VERDURE



Chef: Gianluca Galliera

Senza glutine

Procedimento

Per 6 persone

Rosolare lo scalogno tritato in Olio, aggiungere le Patate tagliate a cubetti e insaporire con rosmarino. Unire il Buonbrodo, la Gransalsa di Porro, sale e Pepe colorato e lasciare insaporire per 10 minuti a fuoco lento. Frullare fino a ottenere una vellutata. Nel frattempo rosolare a fiamma viva le altre Patate cubettate con un filo di Olio extra vergine di oliva, le carote sbollentate, i Ceci, il porro, il rosmarino aggiustando di sale e pepe. Servire la vellutata guarnita con la fantasia di legumi e verdure ben rosolate e croccanti, decorare con rondelle di porro fresco, erbe aromatiche, una spolverata di Pepe colorato e un filo d'Olio.

Procedimento senza glutine

Ingredienti Menù

200 g Ceci lessati - Z00
200 g Gransalsa di Porro - BI1
500 g (per vellutata) - 200 g (per fantasia legumi) Patate pronte al naturale - Z62
q.b. Buon brodo vegetale - BC1X
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC
q.b. Pepe colorato macinato grosso - 1261

Ingredienti

1 Scalogno
1 Rametto di rosmarino
q.b. Sale e erbe aromatiche
150 g Carote fresche
q.b. Porro fresco