

Ricette a quadretti

Di porri, zuppe e pioggia ovvero il potage parmentier



Non so se si è capito ma io amo **Francia**, francesi e cucina d'oltralpe (come testimoniano [questa](#) ricetta e [quest'altra!](#)). Amo anche i **porri** ma l'ho scoperto un po' per caso, da quando me ne arrivano in casa quantitativi industriali e devo ingegnarmi per utilizzarli in modi diversi dal classico soffritto.

Recentemente ho postato la [quiche con porri e pancetta](#) che preparo sempre ma ieri, complice il ritorno della pioggia e di un clima freschino, ho sperimentato questo potage che è un classico della tradizione culinaria francese.

Si tratta di una vellutata dalla preparazione veloce che va gustata calda, a differenza di sua "sorella" [vichyssoise](#) che contempla gli stessi ingredienti ma va mangiata fredda.

N. porzioni: 4

Tempo: 40 min

Ingredienti

- 2 porri
- 5 patate medie
- 200 ml panna fresca da cucina
- 1 litro brodo
- olio, sale, pepe

Istruzioni

1. Mondare i porri e tagliarli a rondelle.
2. Pelare le patate e tagliarle a cubetti.
3. Rosolare le verdure in un'ampia casseruola con un filo d'olio per circa 5 minuti.
4. Unire il brodo caldo fino a ricoprire gli ingredienti e lasciar cuocere per 25/30 minuti, finchè le verdure non risulteranno cotte.
5. Togliere dal fuoco e frullare il tutto con un mixer ad immersione.
6. Unire la panna, amalgamare bene e rimettere sul fuoco la crema; aggiustare di sale e pepe.
7. Servire il potage ben caldo con l'aggiunta di un filo d'olio a crudo e crostini con burro salato.

Varianti

La panna può essere sostituita dal latte, per ottenere un piatto più leggero.