

CREMA PARMENTIER

Ingredienti per 4 persone

- 350 g di patate a pasta bianca
- 1 cipolla
- 1 gambo di sedano
- 30 g di burro
- 1 l di brodo vegetale
- 1 tuorlo
- 1 bicchiere di panna
- 1 cucchiaio di parmigiano grattugiato
- sale
- pepe



Vino consigliato
Arneis, servito a 8-12° C

Tempo: 60' - **Kcal:** 300 a porzione - **Difficoltà:** facile

Preparazione

Tritate il sedano e la cipolla non troppo finemente e fateli appassire con il burro a fuoco moderato, fino a quando avranno raggiunto una leggera doratura. Pelate le patate, sciacquatele sotto l'acqua fredda e tagliatele a dadini. Versate in una pentola il brodo e il latte, aggiungete le patate, il trito di sedano e cipolla, salate, pepate e fate cuocere per 40 minuti. Portata a termine la cottura, immergete il mixer nella pentola e frullate il tutto sino a ottenere un composto cremoso. Sbattete il tuorlo assieme alla panna e al parmigiano direttamente nella zuppiera di servizio e versatevi la crema di patate amalgamando con cura. Servite la crema Parmentier molto calda con fette di pan carrè tostate o con crostini fritti nell'olio.

Note: La Parmentier deve risultare liscia e vellutata: prima di amalgamare la crema di patate al tuorlo e alla panna, accertatevi di averla frullata perfettamente. Se non possedete un mixer, potete usare un comune frullatore. La crema deve essere servita calda.