



ASSOCIAZIONE MICOLOGICA BRESADOLA



GRUPPO MICOLOGICO CARLO VITTADINI - SEGRATE

Crema di patate e aglio orsino

Ingredienti:

600 gr. di patate.
1 noce di burro.
1 scalogno.
500 ml di latte.
500 ml di brodo vegetale.
Olio.
Sale.
Pepe.
Noce moscata.
Pratoline.
Aglio orsino.

Preparazione:

Soffriggere in poco olio lo scalogno dopo averlo tritato tritato. Unire le patate tagliate a tocchetti. Aggiungere il latte e il brodo vegetale. Cuocere a fuoco lento fino che le patate non si siano sciolte. Unire l'aglio orsino tagliuzzato. Salare, pepare e grattugiare un po' di noce moscata. Frullare il tutto con un mixer sino ad ottenere una crema. Guarnire il piatto con alcune foglie di aglio orsino e con dei boccioli di pratolina.

Nonno Lucio