Crema di patate e porri al curry

Autore: Cristina Orlandi
Fonte: Città Nuova

Un primo piatto perfetto per scaldarsi nelle fredde serate invernali.

Un primo piatto molto delicato e particolarmente appetitoso, perfetto per scaldarsi nelle fredde serate invernali.

Ingredienti (4 persone)
Per la crema di patate e porri: 150 cl di brodo vegetale, 300 gr di porro, 300 gr di patate, 1 cipolla di Tropea, 4 cucchiai di olio extra vergine d'oliva, q.b. di curry in polvere, 1 mazzetto di prezzemolo, q.b. di sale e pepe nero.
Per i crostini di pane: 8 fettine di baguette, 120 gr di fontina.

Preparazione
Per la crema di patate e porri
Mondare e lavare il porro, tagliarlo a rondelle. Sbucciare le patate e tagliarle a pezzi. Tritare la cipolla finemente.
In una pentola far appassire la cipolla con l’olio extravergine d’oliva, unire lo scalogno e le patate, quando si sarà tutto insaporito, aggiungere il brodo vegetale e abbassare la fiamma. Lasciare cuocere per almeno 40 minuti, fino a quando gli ingredienti si saranno quasi del tutto sfaldati. Far raffreddare, quindi frullare con un frullatore ad immersione.
Porre la crema nuovamente sul fuoco a fiamma bassissima e far consumare fino ad ottenere una consistenza pastosa. Regolare di sale, macinare del pepe nero e aggiungere il curry, il quantitativo dipende molto dalla miscela di curry che utilizzate e soprattutto dal vostro gusto personale.
Spolverare di prezzemolo.
Per i crostini di pane
Sminuzzare la fontina. Disporre le fette di baguette su una pirofila da forno e porvi in superficie il formaggio. Far gratinare in forno il tempo necessario per far sciogliere la fontina.

Presentazione
Versare la crema di patate e porri in ciotole molto capienti che poserete sopra un piatto piano su cui sistemerete i crostini di pane e formaggio.