CREMA DI PATATE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 50 cl di brodo,
- 500 g di patate,
- 1 cipolla,
- 25 cl di latte,
- 30 g di burro,
- 1 uovo,
- 1/2 bicchiere di crema di latte,
- crostini di pane.

Rosolare nel burro la cipolla affettata, unire le patate tagliate a pezzi, bagnare con il latte e il brodo e quando il tutto sarà cotto passare al setaccio.

Aggiungere il tuorlo d'uovo e la crema di latte, mescolare con cura e servire caldo con i crostini di pane.