MINESTRA DI PORRI E PATATE

Ingredienti:

- 8 grossi porri,
- 6 patate grosse,
- 80 g. di burro,
- sale.

Mettere sul fuoco l'acqua occorrente per una minestra di 6 persone, affettatevi dentro 8 grossi porri ben puliti, mettetevi 6 grosse patate sbucciate e lasciate intere.
Salate, fate cuocere 90 minuti.
Poi schiacciate ben bene le patate con una forchetta o passandole nello schiacciapatate.
Rimettetele nell'acqua con 80 g. di burro, insaporire di sale, fate cuocere ancora un po' in modo che la minestra sia piuttosto densa, e servite.