MINESTRA "PARMENTIER"

Ingredienti per 4 persone:

- 4 cipolle piccole,
- patate 400 g.,
- burro,
- 2 litri di brodo (meglio se di carne o pollo),
- una cucchiaiata di prezzemolo,
- sale.

Lavate le patate con la buccia, prima di spellarle, in modo da eliminare tutto il terriccio che hanno attaccato; poi pelatele e lavatele di nuovo.
Tagliatle a fettine sottilissime, mettendone a mano a mano in una bacinella d'acqua.
Dopodiché sbucciate le cipolline e tagliatele al velo, oppure tritatele; mettetele in una casseruola con 50 g. di burro e fateli appassire per almeno 20 minuti, a fuoco bassissimo, mescolando spesso e unendo eventualmente qualche cucchiaio di brodo per evitare che friggano.
Scolate le patate, asciugatele con carta assorbente da cucina e poi buttatele nel soffritto, fatele insaporire, mescolando e bagnatele con il brodo; regolate di sale e cuocete a fuoco basso e semicoperto per circa un'ora.
Qualche istante prima di togliere dal fuoco incorporate ancora 50 g. di burro, facendolo ben sciogliere e cospargete con l'erba aromatica, tritata.
Mescolate bene e servite caldo.