

CREMA DI SEDANO

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di sedano bianco,
- 100 cl di brodo di carne,
- 3 patate,
- 1 cipolla,
- 30 g di burro,
- formaggio grattugiato,
- 1/2 bicchiere di latte,
- olio d'oliva,
- sale.

In una pentola scaldate il burro con un po' d'olio e insaporitevi la cipolla e il sedano tritati, soffriggete per 4 minuti. Versate il brodo caldo.

Aggiungete le patate sbucciate e tagliate a cubetti, coprite e fate sobbollire per 40 minuti.

Passate al frullatore, ponete di nuovo il passato sul fuoco e portate a bollore.

Spegnete, incorporate mezzo bicchiere di latte caldo, salate.

Servite con formaggio grattugiato a parte.