

Vellutata di patate, *Kartoffelsuppe*

Cominciando come sempre dagli ingredienti, iniziamo a cucinare!

Ingredienti, per quattro porzioni:

olio EVO	CT.	2
cipolla grande	pz.	1
carota grande	pz.	1
brodo di verdure		Ad lib.
patate	g.	700
zenzero fresco	ct.	1
peperoncino	pz.	1
porro	pz.	½
sedano	pz.	½
alloro	foglie	2
maggiorana	ct.	2
sale e pepe		QB.
prezzemolo		QB.
yogurt greco		QB.

Preparazione:

Sbucciare le patate, lavarle, tagliarle a dadolini e tenerle da parte in acqua acidulata con un po' di succo di limone.

Tritare grossolanamente cipolla, carote, sedano e porro.

Tritare fino lo zenzero.

Rosolare in un po' di olio (per chi lo preferisce, burro) la cipolla per un paio di minuti, poi aggiungere la carota.

Fare appassire bene facendo attenzione a non lasciare assolutamente che bruci o si scurisca
Sfumare con brodo e portare a ebollizione.

Aggiungere le patate, lo zenzero, il peperoncino appena tritato mescolare.

Completare con sedano, porro e due foglie d'alloro.

Chiudere con il coperchio e lasciar sobbollire a fuoco lento per circa tre quarti d'ora fino a che le patate si saranno ammorbidite.

Versare il tutto nel passaverdure a fori grossi (se si ha fretta usare pure il frullatore a immersione: ma il risultato non sarà così *cremoso*!)

Rimettere in pentola e aggiustare di sale e pepe insaporendo con la maggiorana (se non piace, tralasciarla o usare un'idea di origano).

Servire caldo decorando con prezzemolo e completando ogni piatto con un CT. abbondante di yogurt greco.

Buon appetito!

Noi di solito lo serviamo in ciotola con dei pezzetti di würostel o a volte nei piatti fondi lasciando i würostel interi.