

## CREMA DI PATATE (ricetta altoatesina dell' Hotel Alpenblick)

### Ingredienti:

500 gr. di patate

60 gr. di sedano

80 gr. di porri

8 gr. di cipolle

60 gr. di burro

1/2 lt. di brodo di carne

200 ml. di panna

maggiorana e erba cipollina

### Procedimento:

Rosolare la cipolla tritata con il burro.

Aggiungere i porri e il sedano. Mettere le patate tagliate a tocchetti e aggiungere il brodo.

Salare, pepare e far cuocere finché le patate si ammorbidiscono.

Frullare il tutto e aggiungere la panna.

Servire con crostini e condire con olio al tartufo

