

PRIMI PIATTI

Crema di Carciofi, Patate, Porri e Taleggio

Difficoltà 

Tempo richiesto  40 min

Ingredienti (per 4 persone)

Taleggio Cademartori

200 gr

Carciofi

3

Patate

2

Porri

200 gr

Taleggio

150 gr

Farina

1 cucchiaio

Latte

2 bicchieri

Mandorle tostate a fette

1 mangiata

Erba cipollina

una decina di fili

Olio extravergine d'oliva

Q.b.

Sale

Q.b.

Pepe

Q.b.

Descrizione

Pulite i carciofi e tagliateli a fettine sottile, eliminate la buccia alle patate e tagliatele a cubetti, tagliate i porri a fettine. In una padella capiente fate imbiondire i porri con 2 cucchiaini di Olio extravergine d'oliva, poi aggiungete i carciofi e le patate, aggiustate di sale, pepe e coprite con 400 ml d'acqua circa. Fate cuocere, con il coperchio, mescolando di tanto in tanto per circa 20/25 minuti. Passate le verdure al mixer, mettete il composto in una casseruola sul fuoco a fiamma bassa, aggiungete il latte, il taleggio a tocchetti, 1 cucchiaio di farina e amalgamate. Servite con un filo d'olio extravergine a crudo, un pizzico di pepe, una spolverata di mandorle tostate a fette e l'erba cipollina tritata.