

ZUPPA DI PATATE, AGLIO E ZAFFERANO

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (6 cucchiaini)
- aglio
- sale
- prezzemolo
- patate (700g)
- panna liquida (250ml)
- zafferano

Come si prepara

In una pentola con l'olio ben caldo mettere 3 spicchi d'aglio tagliati a pezzetti, avendo cura che non si coloriscano troppo.

Aggiungere le patate pelate e tagliate a cubetti, un pizzico di zafferano, mezzo litro d'acqua già calda e salata e cuocere a fuoco molto basso per 30 minuti.

Togliere la pentola dal fuoco, lasciar raffreddare un po' e ridurre le patate in purea.

Aggiungere la panna, riscaldare il tutto a fuoco molto basso, spolverare con prezzemolo tritato e servire.

Difficoltà: 1

Tags

creme, zuppe, minestre, zuppa di patate aglio e zafferano