



CAPPUCCINO DI PATATE E SPECK

Ingredienti:

350 gr di patate
10 gr di cipolla tritata fine
40 gr di speck unica fetta
50 gr di latte
100 gr di panna
100 gr di brodo
50 gr di burro freddo

Per guarnire
100 gr di speck a dadini
40 gr di panna montata
prezzemolo tritato
4 grissini
4 fette di speck
olio d'oliva



Preparazione:

Appassire la cipolla in olio di oliva. Aggiungere le patate a fette e lo speck intero. Rosolare bene.

Aggiungere latte, panna e brodo. Salare e pepare.

Cuocere per circa 20 minuti. Togliere lo speck e passare il composto al mixer aggiungendo il burro freddo.

Mettere la zuppa nelle tazze. Poi aggiungere un ciuffo di panna, dei dadini di speck, del prezzemolo tritato e finire con un giro d'olio d'oliva. Accompagnare con dei grissini avvolti nelle fette di speck.