

TARTARE DI PATATE E PORCINI CON VELLUTATA DI PORRI E PATATE

Ingredienti:

Per 8 persone

Per la tartare:

300 g di patate tagliate a cubetti piccoli

300 g di porcini

50 g di cipolla tritata

Olio EVO

1 spicchio d'aglio

Sale, pepe e prezzemolo q.b.

Per la vellutata:

300 g di patate

150 g di porro

50 ml di olio EVO

100 g di cotica di pancetta o speck

300 ml di latte

Sale e pepe q.b.



Preparazione:

Far imbiondire la cipolla e l'aglio nell'olio EVO. Aggiungere le patate a dadini e rosolare per 10 minuti circa. A parte tagliare a cubettini i porcini e farli rosolare nell'olio EVO per pochi minuti. Unire le patate ai funghi e condire con sale, pepe e prezzemolo tritato.

In un tegame rosolare il porro tagliato a julienne. Aggiungere le patate tagliate a cubetti e la cotica. Poi aggiungere il latte, il sale e il pepe. Ultimare la cottura e frullate il tutto.

Impiattamento: con l'ausilio di un coppa pasta posizionare al centro del piatto la tartare di patate e funghi, versare tutto intorno con l'aiuto di un dosatore la vellutata.

