



## CREMA DI PATATE E PORRI CON RISONI DI CECI

Ricetta della scuola di cucina “Rapanello Viola” di Seregno (MB)



### Ingredienti per 4 persone

Patate g 600  
Porri g 300  
Olio evo  
Brodo 1 litro  
Risoni di Ceci Felicia  
sale, pepe q.b.

### Procedimento

Pulite le verdure. Tagliate le patate a dadi e i porri a listarelle. Fate rosolare dolcemente con l'olio i porri; aggiungete le patate, il brodo, il sale. Cuocete a fuoco dolce per circa 30 minuti. Conservate qualche patata e qualche porro per la guarnizione. Passate il tutto al passaverdura e ponete nuovamente sul fuoco, aggiungete i risoni di ceci e fate cuocere per circa 15 minuti. Pepate a piacere. Completate con la guarnizione e servite.