

# LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Passata di cipolla, porro e patate  
...con le prime piogge ....qualcosa di caldo !!!



**Difficoltà**  
facile



**Quantità**  
4 persone



**Tempo**  
60 minuti

## Ingredienti

- Patate - 2 medie
- cipolla - 1
- porro - 1
- mozzarella - 2
- crostini
- olio - q.b.
- sale - q.b.
- brodo vegetale o acqua

## Preparazione

Sbucciate le patate, pulite la cipolla e il porro, togliendo le parti dure e verdi. Fare tutto a grossi pezzi e mettere in un tegame a bordi alti con un filo d'olio. Ricoprire il tutto con del brodo vegetale o in mancanza con dell'acqua. Dovete ricoprire giusto a filo alle verdure. Aggiungete un cucchiaino di sale e fate cuocere. Quando le patate saranno morbide, spegnete. Usando il frullatore ad immersione, trasformate il tutto in una morbida crema liquida. Rimettete qualche minuto di nuovo sul fuoco, per amalgamarsi per bene. Controllate la sapidità e aggiungete un filo d'olio. Se volete, potete aggiungere un po' di panna. Io preferisco tagliare a dadini una mezza mozzarella per ciascuno e metterla al centro del piatto, sulla passata caldissima. Aggiungere dei crostini fatti con delle sottili fette di pane, un goccino d'olio e un pizzico di sale e fatti tostare sotto il grill!!!!

