

Alessandro Borghese Kitchen Sound, la zuppa di patate porri e speck

borghese-5-095afb2b



ZUPPA DI PATATE, PORRI E SPECK CROCCANTE

TEMPO: 40 min

COSTO: basso

DIFFICOLTA': bassa

Ingredienti:

2 patate

2 porri

1 spicchio d'aglio

30g lardo di colonnata

Brodo di manzo q.b.

4 fettine di speack

Olio evo q.b.

Sale e pepe q.b.

Rosmarino q.b.

Timo q.b.

Preparazione:

Elimina dalle fettine di speack il grasso in eccesso. Disponile tra due fogli di carta forno e inforna su una placca a 200 gradi per 10 minuti (ventilato).

Taglia a cubetti il lardo e le patate private della buccia.

In un pentolino, crea un soffritto con: olio, uno spicchio d'aglio, lardo di colonnata a cubetti, rosmarino e timo per profumare. Dopo qualche minuto, toglì gli aromi e aggiungi le patate a cubetti.

Nel frattempo taglia il porro e aggiungilo al soffritto.

Estrai dal forno le fettine di speack.

Una volta che il porro si è appassito, versa qualche mescolo di brodo caldo e cuoci.

Elimina lo spicchio d'aglio e impiatta la zuppa!

Decora con pezzetti di speack croccante e un spolverata di pepe di mulinello.

La [nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound](#) è in onda tutti i giorni su Sky Uno