# 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, togli 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***