

Vichyssoise (crema fredda di porri e patate)

Categoria: Sapori dal Mondo -



Informazioni Generali

Preparazione: 20 min
 Cottura: 45 min
 Dosi per: 4 persone
 Costo: Medio
 Difficoltà: Bassa

Nota Aggiuntiva: + 4 ore di raffreddamento

La **Crema Vichyssoise**, è una crema (o zuppa) fredda di porri e patate di invenzione del cuoco francese **Louis Diat**, che la creò quando era chef presso il **Ritz-Carlton di New York**, nel **1917**.

La zuppa, ricordava a Diat i sapori e la cucina della sua infanzia, e quindi volle chiamarla **Vichyssoise** in onore alla città di **Vichy**, che era il centro più importante vicino alla propria cittadina nativa, **Montmarault**, in **Francia**.

La zuppa Vichyssoise è composta da patate, porri, cipolla, brodo di pollo, latte, panna, noce moscata e pepe; parte di questi ingredienti vengono bolliti, frullati e lasciati raffreddare in frigorifero, poiché la crema Vichyssoise **viene servita fredda**, risultando quindi un ottimo piatto estivo.



Ingredienti

>> Brodo di pollo sgrassato 1 lt	>> Panna fresca 200 ml
>> Burro 50 gr	>> Patate 400 gr
>> Cipolle bianca (o dorata) 150 gr	>> Pepe bianco a piacere
>> Erba cipollina tritata 1 cucchiaino	>> Porri (solo la parte bianca) 450 gr
>> Latte fresco intero 250 ml	>> Sale q.b.
>> Noce moscata grattugiata 1 pizzico	

Preparazione



Per iniziare la preparazione della crema Vichyssoise, lavate e pelate le patate, sbucciate la cipolla e tagliate via la parte verde dei porri, tenendo solo quella bianca, dopodiché tagliate finemente questi ingredienti.



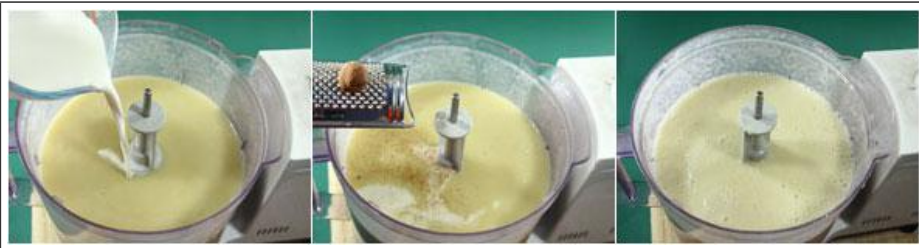
Mettete in un tegame il burro e fatelo fondere, poi aggiungete la cipolla e i porri tagliati finemente; fate appassire gli ortaggi senza fargli prendere colore per almeno 10-15 minuti, coprendo con un coperchio.



Proseguite la preparazione della vostra Vichyssoise aggiungendo nel tegame il brodo di pollo e le patate tagliate finemente, poi salate, pepate a piacere, mescolate il tutto e fate cuocere a fuoco dolce per almeno 30 minuti, coprendo il tegame con un coperchio.



A cottura avvenuta, togliete il composto da fuoco e frullate il tutto con un mixer; aggiungete il latte, la panna e la noce moscata grattata, aggiustate eventualmente di sale e trasferite la creme Vichyssoise in un contenitore ad intiepidire a temperatura ambiente, dopodiché ponetela a raffreddare in frigorifero per almeno 4 ore.



Consiglio

Volendo prima di riporre la creme Vichyssoise nel frigorifero, potete **passarla al setaccio** per renderla ancora più liscia e fine al palato; potete inoltre decidere di servirla accompagnandola con dei crostini dorati nel burro e, come variante all'erba cipollina, con una crema al **crescione** e foglie di **cerfoglio**.