

**Due minestre cremose proposte in montagna, forse non è la stagione più adatta, ma vanno bene anche a temperatura ambiente...**

(X 4 persone)

### **CREMA DI PORRI E PATATE semplicissima!**

2 porri medi  
½ kg di patate  
olio evo  
sale o brodo vegetale leggero  
maggiorana fresca o secca

-----

Tagliare i porri sottili (attenzione alla terra tra le foglie!), farli appassire e dorare leggermente nell'olio, aggiungere acqua calda e sale (o brodo), portare a bollore e aggiungere le patate pelate e tagliate a tocchetti.

Cuocere fino a rendere morbido il tutto, poi aggiungere la maggiorana.

E' buona anche così se avete tagliato le verdure in pezzi piccoli, ma una passata con il minipimer la renderà cremosa.

Servire con crostini, un giro d'olio evo o, se piace, un po' di burro...



La seconda è

### **CREMA DI LENTICCHIE**

250 gr lenticchie piccole  
1 carota, 1 costa di sedano, 1 cipolla piccola  
1 cucchiaino curcuma  
olio evo  
sale (o brodo vegetale)  
Per le bruschette:  
1 o 2 fette di pane a testa  
olio evo  
sale  
origano

-----

Sciacquare bene le lenticchie.

Pulire le verdure, tritarle grossolanamente e farle appassire con un po' d'olio.

Aggiungere la curcuma, le lenticchie, mescolare, poi coprire con acqua fredda, far cuocere coperto per almeno un'ora.

A piacere aggiungere un mazzetto aromatico (rosmarino, alloro, salvia) da togliere prima di frullare.

Salare, frullare con il minipimer, poi lasciar addensare ancora per circa ¾ d'ora.

Intanto adagiate le fette di pane in una teglia (foderata con carta forno), salare leggermente, passare

un filo d'olio, cospargere d'origano e grigliare per 3,4 minuti.

Quando la crema è pronta, servire guarnita con le bruschette e ancora un po' d'olio.

Provatela anche tiepida...