



## Crema di patate e aglio orsino

### Ingredienti:

600 gr. di patate.

1 noce di burro.

1 scalogno.

500 ml di latte.

500 ml di brodo vegetale.

Olio.

Sale.

Pepe.

Noce moscata.

Pratoline.

Aglio orsino.

### Preparazione:

Soffriggere in poco olio lo scalogno dopo averlo tritato tritato. Unire le patate tagliate a tocchetti. Aggiungere il latte e il brodo vegetale. Cuocere a fuoco lento fino che le patate non si siano sciolte. Unire l'aglio orsino tagliuzzato. Salare, pepare e grattugiare un po' di noce moscata. Frullare il tutto con un mixer sino ad ottenere una crema. Guarnire il piatto con alcune foglie di aglio orsino e con dei boccioli di pratolina.

Nonno Lucio