

CREMA DI CIPOLLOTTI CON BOTTARGA DI MUGGINE

Ingredienti:

- 2000 ml	acqua
- 200 ml	panna fresca
- 2000 gr	cipollotti tagliate a julienne
- 600 gr	patate tagliate a cubetti di 2 cm
- 400 ml	vino bianco
- 1 foglio	alloro
- 4 spicchi	aglio
- q.b.	burro, sale, pepe sechuan, noce moscata
- q.b.	erba cipollina
- q.b.	Bottarga di muggine
- q.b.	porro tagliato a julienne, sbollentato e fritto
-	

Preparazione:

- rosolare cipollotti e aglio nel burro
- aggiungere le patate e bagnare con vino bianco
- aggiungere panna, brodo vegetale, alloro, sale, pepe sechuan e noce moscata
- lasciare bollire per 30 min a fuoco basso
- frullare e passare
- impiattare come nella foto

