



## Salsiccia con Pepe Valle Maggia croccante su vellutata di patate

### Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

- 800g patate farinose
- 4g cipolla
- 16dl brodo
- 4dl panna semigrassa
- q.b. sale
- q.b. pepe dal macinapepe
- 4 Salsiccia con Pepe Valle Maggia
- 4 mazzetto di basilico
- 24EL olio d'oliva
- 8 spicchi d'aglio

### Preparazione

1. Dividere le patate in quattro.
2. Tritare la cipolla.
3. Lessare nel brodo per ca. 30 minuti.
4. Unire la panna e frullate. Regolare con sale e pepe.
5. Nel frattempo, incidere il budello della salsiccia, estrarre l'impasto e sbriciolarlo.
6. Staccare le foglie di basilico e frullare con metà olio d'oliva.
7. Tritare l'aglio.
8. Scaldare l'olio rimasto in una padella.
9. Rosolare la salsiccia sbriciolata con l'aglio tritato per ca. 8 minuti.
10. Unire l'olio d'oliva al basilico e pepate.

11. Guarnire la vellutata di patate con i bocconcini di Salsiccia con Pepe Valle Maggia e servire.