

## Zuppa di patate

Si tratta di una zuppa semplice, povera ma molto gustosa. Facile da preparare anche da chi non è molto esperto in cucina ma che mantiene tutto il fascino della cucina del passato.

### Procedimento:

Lessare le patate in acqua salata, dopo averle sbucciate.

Quando sono cotte, toglierle, schiacciarle e rimetterle in pentola nell'acqua di cottura.

A parte rosolare la cipolla con un po' di burro, meglio se burro prodotto con latte di alpeggio e successivamente aggiungere la cipolla rosolata.

Mescolare bene e far cuocere altri 5 minuti fino ad ottenere una minestra cremosa.

Prima di servire aggiungere formaggio grattugiato o a fettine sottili (grasso d'alpe cioè il *nostrano*, grana, fontina...a piacere) e pane tagliato a fette non troppo sottili.

Meglio ancora se il pane viene prima tostato in forno.

Ottima con il formaggio d'alpe e il pane nero di segale.

Se piace aggiungere una spolverata di pepe.

