

## Vellutata al porro e zafferano con fonduta di Taleggio

*Dai colori delicati ma dal sapore forte*

*Una speciale vellutata dai "toni pastello" ma vivace nei sapori; merito del Taleggio DOP Despar Premium, del porro, dello zafferano e del timo.*



Dopo aver provato la ricetta delle [mini quiches con broccoli e Montasio](#), oggi vi proponiamo una seconda ricetta che vi permetterà di gustare uno dei formaggi certificati della linea Despar Premium: il **Taleggio DOP Despar Premium**. Qui il formaggio è impiegato per aggiungere ancor più cremosità e sapore alla vellutata di per sé già molto gustosa grazie al porro, allo zafferano e al timo.

**Difficoltà: facile**

**Costo: basso**

**Preparazione: 40 minuti**

### Ingredienti (per 4 persone)

500 g di patate  
700 ml di brodo vegetale  
80 ml di panna fresca  
**60 g di Taleggio DOP Despar Premium**  
2 porri  
1 bustina di zafferano  
1 noce di burro  
mezza cipolla  
mezzo bicchiere di vino bianco  
timo fresco  
sale e pepe

### Procedimento

1. In una pentola far fondere il burro a fuoco dolce, unire la cipolla finemente tritata e farla dorare.
2. Pulire il porro e tagliarlo a rondelle sottili. Farlo stufare per qualche minuto insieme alla cipolla, poi sfumare con vino bianco.
3. Pelare le patate e tagliarle a dadini, aggiungerle alle verdure e coprire con il brodo. Far cuocere per circa 30 minuti o almeno fino a quando le patate saranno ben morbide. Unire infine lo zafferano. Aggiustare di sale e pepe. Frullare fino a ottenere una morbida vellutata e tenere al caldo.
4. A parte far scaldare la panna, senza portare a ebollizione, e farvi sciogliere il Taleggio, fino a quando non si avrà una crema liscia e omogenea.
5. Servire la zuppa con qualche cucchiaino di crema di Taleggio e completare a piacere con timo fresco.