

CONTORNI

Purè di crescione

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

10 min

COTTURA

5 min

Ingredienti per 4 persone

Crescione	500 g
Succo di limone	2 cucchiaini
Panna	15 cl
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Portate a ebollizione una pentola di acqua salata. Eliminate i gambi grossi del crescione e le eventuali foglie gialle, lavatelo, immergetelo nell'acqua bollente e lasciatelo per tre minuti.
- 2 Fatelo sudare, raffreddatelo sotto l'acqua corrente, scaldatelo di nuovo. Strizzatelo tra le mani per estrarre tutta l'acqua.
- 3 Frullate il crescione insieme al limone e alla panna finché la preparazione diventa omogenea e cremosa; badate a non frullarlo troppo. Setacciate il purè e raccoglietelo in una casseruola.
- 4 Salate e pepate abbondantemente. Scaldate a fuoco dolce e servite immediatamente. Il crescione, come l'acetosella, perde colore rapidamente. Non fatelo cuocere troppo a lungo e non aspettate troppo prima di servirlo.
- 5 Utilizzate questo purè verde come salsa per guarnire il pesce oppure altre verdure.