

ZUPPE E MINESTRE

## Crema di crescione

LUOGO: Europa / Italia / Trentino-Alto Adige

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

1l di brodo di carne  
1/8 di panna da cucina  
500 g di crescione  
50 g di burro  
50 g di scalogno o cipolla  
sale  
pepe e formaggio grattugiato.

### PREPARAZIONE

- 1 Bollire il crescione in acqua salata, frullarlo e farlo soffriggere con il burro e la cipolla, aggiungere il brodo, la panna e lasciar rapprendere per circa 10 minuti.  
Servire con crostini di pane e decorare con una foglia di crescione.