

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.