

GNOCCHI AL CRESCIONE

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di gnocchi di patate,
- 200 g di crescione,
- 1 pezzetto di porro,
- 30 g di burro,
- 100 g di panna fresca,
- 1 cucchiaino di senape,
- sale.

Mondare e lavare il crescione, scartando le foglie più dure.

Tritare il porro.

Scaldare il burro in 1 padellino, unire il porro e farlo ammorbidire, aggiungere poi il crescione e cuocerlo per 2 minuti, fino a quando sarà appassito.

Frullare il tutto, versare il purè di crescione di nuovo nel padellino, unire la panna, la senape, salare e mescolare tenendo in caldo su fuoco bassissimo.

Cuocere gli gnocchi, disporli sul piatto di portata e condirli con la salsa al crescione.