

# PURÈ DI CRESCIONE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di crescione
- 2 cucchiai succo di limone
- 15 cl panna
- sale
- pepe

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 lasciatevelo per tre minuti.

Fatelo sudare, raffreddatelo sotto l'acqua corrente, scaldatelo di nuovo.

Strizzatelo tra le mani per estrarre tutta l'acqua.

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.

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.

Utilizzate questo purè verde come salsa per guarnire il pesce oppure altre verdure.