

RAVANELLI CREMOSI

Ingredienti per 4 persone:

- 700 g di ravanelli
- 40 g di burro
- 2 cucchiaini panna da cucina
- sale
- pepe

E' un modo un po' insolito di proporre i ravanelli che, in genere, si mangiano crudi in insalata, ma il sapore della pietanza è gradevole perché le verdure mantengono, nonostante la cottura, quel loro particolare sapore fresco.

Lavate bene i ravanelli, tagliateli a metà e sbollentateli in acqua salata.

In un tegame fate sciogliere il burro, aggiungete la panna e i ravanelli; fate addensare a fuoco dolce; salate, pepate.

Controllate il sapore e, se occorre, aggiungete sale ma senza esagerare.

Servite come contorno a scaloppine di vitello.