

---

# CREMA DI PATATE CON MAZZANCOLLE

Ingredienti per 4 persone:

- 6 mazzancolle
- 3 patate
- 1 scalogno
- 4 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine
- 4 gocce di tabasco
- 3 foglioline di dragoncello
- aceto balsamico
- sale
- pepe
- prezzemolo

Lessare le patate in acqua per circa 15 minuti.

Sgusciare le mazzancolle e cuocerle per 3-4 minuti nell'olio.

Salare, pepare e togliere dal fuoco, quindi aggiungere 2-3 gocce di tabasco.

Intanto schiacciare le patate e condirle con olio, sale, tabasco, dragoncello e prezzemolo.

Formare con questo impasto delle quenelles e disporvi sopra le mazzancolle.

Condire con olio e aceto balsamico.