

BRODO AL CRESCIONE

Ingredienti per 4 persone:

- 100 cl di brodo di pollo
- 1 mazzetto di crescione
- 1 costa di sedano
- 1 ciuffo di prezzemolo
- sale
- pepe

Lavate e asciugate bene un mazzetto di crescione, una costa di sedano e un ciuffo di prezzemolo.

Tenete da parte dodici foglioline di crescione e tritate finemente tutto il resto.

Riscaldare il brodo di pollo e quando è sul punto di bollire mettetevi le verdure tritate.

Mescolate e fate cuocere dolcemente per pochi minuti.

Filtrate il brodo, regolate sale e pepe.

Disponete sul fondo delle tazze o delle fondine le foglioline di crescione tenute da parte, versatevi sopra il brodo bollente.

Servite con fette di pane abbrustolite.