

CREMA DI CRESCIONE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 2 cipolle tritate,
- 2 patate sbucciate e tagliate a spicchi,
- 2 manciate di crescione senza i gambi più duri,
- 100 cl di acqua,
- 6 cucchiaini di panna liquida,
- alcune foglie di crescione fresco.

Riunire in pentola 2 cipolle tritate, 2 patate sbucciate e tagliate a spicchi e due grosse manciate di crescione mondato dei gambi più duri e ben lavato.

Coprire con 1 litro d'acqua e portare a ebollizione, salare e far sobbollire per 20 minuti.

Passare il tutto al setaccio e rimettere al fuoco.

Quando sta per bollire condire con 6 cucchiaini di panna liquida e guarnire con foglioline di crescione fresco.

Servire caldo.