

ZUPPA DI PATATE E CRESCIONE CON ASTICE

Ingredienti per 4 persone:

- 2 patate medie,
- 2 patate piccole,
- 80 g di burro,
- 1 mazzetto di crescione,
- 80 cl di fumet di pesce,
- 16 fette di polpa di astice bollito,
- sale,
- pepe,
- 4 cucchiaini di panna montata,
- 4 cucchiaini di foglioline di crescione tritate.

Sbucciate e lavate le patate.

Fate cuocere le patate medie in una pentola con acqua salata, per 15-20 minuti, quindi passatele al setaccio mentre sono ancora calde.

Tagliate le patate piccole a dadini di dimensioni uniformi e scottatele in una pentola con acqua salata per circa 2 minuti, quindi scolatele e fatele sgocciolare.

Nel frattempo tagliate le cipolle a fettine sottilissime e rosolatele in una casseruola con 20 g di burro per 1-2 minuti.

Aggiungete il crescione, lavato e privato dei gambi, e mescolate.

Versate il fumet di pesce e fate cuocere per circa 4 minuti, quindi frullate.

Aggiungete alla zuppa così preparata la panna montata, le patate passate e quelle tagliate a dadini, mescolando con cura.

Unite anche il burro rimasto e la polpa di astice e fate scaldare.

Insaporite con sale e pepe e portate nuovamente ad ebollizione, quindi distribuite la zuppa in quattro tazze, guarnite con il crescione tritato e servite.