



PRIMI PIATTI

Crema di crescione

INGREDIENTI:

300 g di cipolle.

300 g di porri.

800 g di patate.

300 g di crescione d'acqua.

1 carota.

1 costa di sedano.

Un mazzetto di bietole.

Un ciuffo di spinaci.

Pepe nero in grani e macinato.

10 bacche di ginepro.

2 spicchi d'aglio.

Olio extravergine d'oliva.

50 g di lardo.

Sale.

PREPARAZIONE

Fate un brodo vegetale con una cipolla, un porro, il pepe in grani, il ginepro, l'aglio, la carota, il sedano, le bietole e gli spinaci. Sbucciate le patate e lessatele in questo brodo salandolo leggermente. In una pentola capace fate ammorbidire a fuoco moderato le cipolle ed i porri affettati con il lardo battuto e olio extravergine. Unite le patate a pezzi con il brodo, mescolate con il cucchiaio di legno e cuocete per una decina di minuti, poi passate il tutto nel frullatore. Rimettete in pentola, pepate, aggiustate di sale e fate sobbollire fino ad ottenere una crema leggermente densa. Nel frattempo lavate e asciugate il più possibile il crescione, tritatelo con la mezzaluna e unitelo alla crema di patate appena fuori dal fuoco. Servite immediatamente.