



Salsa al crescione

Ingredienti:

1 mazzetto di crescione.

2 uova.

250 gr. di yogurt.

1 dl. di panna.

10 ml. di cherry.

Sale.

Pepe.

Preparazione:

In una casseruola con acqua fredda mettere le uova. Portare l'acqua ad ebollizione, quindi rassodare per 13 minuti.

Lavare il crescione. Mondare le foglie. Lessare per 2 minuti, quindi scolare e raffreddare in acqua fredda. Infine strizzare. Sgusciare le uova. Aprirle. Estrarre i tuorli e schiacciarli. Quindi aggiungere cherry e yogurt.

Gli albumi e il crescione vanno frullati per un paio di minuti. Unire i composti. Montare la panna e unirla al resto.

Amalgamare il tutto aggiustando di sale e pepe.

La salsa va conservata in frigorifero coperta con pellicola da cucina.

Nonno Lucio