



ASSOCIAZIONE MICOLOGICA BRESADOLA



GRUPPO MICOLOGICO CARLO VITTADINI - SEGRATE

## PRIMI PIATTI

### Crema di crescione

# NARRIAMO LE NOSTRE CENE

RICETTE FRA PRATI E BOSCHI

#### 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.

EDIZIONE  
IDEA NATURA  
MILANO