Crema di crescione

Esecuzione: Media

Preparazione: 30

Cottura: 50

Dosi per 4 persone

Pulisci e lava i porri, tagliali a rondelle (lasciane da parte 4) e falli appassire con l'olio in una casseruola a fuoco basso. Unisci il crescione lavato e scolato (lasciane da parte qualche rametto), falli insaporire e aggiungi 1,5 l di brodo di carne. Lascia cuocere per 30 e passa tutto al mixer; insaporisci con sale e pepe, metti il composto nella casseruola e lascia restringere fino ad ottenere una crema di media consistenza. Sgrana i piselli e falli insaporire in un tegame con 20 g di burro, unisci i l brodo rimasto e portali a cottura; regola di sale e pepe.

Sgusci i gamberi eliminando il filo nero, lavali, asciugali e falli rosolare nel restante burro, spruzza con il vermuth, sala, pepa e lascia evaporare. Rimetti al fuoco la crema di crescione, unisci i piselli e i gamberi, incorpora la panna mescolando e servi. Guarnisci a piacere i piatti con le rondelle di porro e i rametti di crescione.

Ingredienti per 4 persone

- **Per la crema:**
- 600 g di crescione
- 200 g di gamberi interi
- 4 porri
- 2 cucchiai di olio EV
- 1,6 l di brodo di carne
- 400 g di piselli freschi
- 40 g di burro
- 2 cucchiai di vermuth dry
- 0,5 dl di panna fresca
- sale e pepe