

CREMA DI CRESCIONE DI RUSCELLO, YOGURT E TROTA AFFUMICATA

Ingredienti:

Per 10 persone

500 g di patate

100 g di cipolla

100 g di vino bianco

250 g di panna

150 g di crescione

100 g di olio EVO

500 g di trota affumicata

100 g di yogurt

q.b. di acqua

q.b. di ghiaccio

q.b. di fette di rapanello



Preparazione:

Rosolare la cipolla affettata, aggiungere le patate pelate e tagliate a pezzi omogenei.

Sfumare con il vino bianco, aggiungere l'acqua e portare a cottura. Nel frattempo frullare il crescione con l'olio EVO e del ghiaccio.

Aggiungere alla crema di patate il crescione e la panna fresca ed emulsionare con il mixer.

Servire la crema guarnendo con cubi di trota affumicata, yogurt e fette di rapanello.