## RAVANELLI CREMOSI

Ingredienti	per	4	persone	:
ii igi oaloi iti	201		POIGOIIO	•

- 700 g di ravanelli
- 40 g di burro
- 2 cucchiai panna da cucina
- sale
- pepe

E' un modo un po' insolito di proporre i ravanelli che, in genere, si mangiano crudi in insalata, ma il sapore della pietanza è gradevole perché le verdure mantengono, nonostante la cottura, quel loro particolare sapore fresco.

Lavate bene i ravanelli, tagliateli a metà e sbollentateli in acqua salata.

In un tegame fate sciogliere il burro, aggiungete la panna e i ravanello; fate addensare a fuoco dolce; salate, pepate. Controllate il sapore e, se occorre, aggiungete sale ma senza esagerare.

Servite come contorno a scaloppine di vitello.

http://www.ristoreggio.it Realizzata con Joomla! Generata: 20 May, 2024, 04:23