

SCORZONERA AL CREN

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di scorzonera
- 20 cl panna da montare
- 1 pezzetto radice di rafano (cren)
- 1 limone
- 1 cucchiaio farina
- 2 cucchiari aceto di vino bianco
- 1 pizzico sale
- 1 pizzico pepe

Pelate la scorzonera, tagliatela a pezzetti e tuffateli in una ciotola di acqua fredda acidulata con il succo di mezzo limone. In una pentola versate abbondante acqua, aggiungete il succo del mezzo limone avanzato, la farina, i pezzetti di scorzonera e portate a bollore.

Riducete la fiamma e lasciate cuocere per circa mezz'ora.

Sgocciolate e fate raffreddare.

Nel frattempo montate la panna molto ferma, insaporitela con un pizzico di sale e uno di pepe, spruzzate l'aceto e aggiungete due cucchiari di cren grattugiato finemente.

Amalgamate gli ingredienti con delicatezza perché la panna deve restare perfettamente montata.

Disponete la scorzonera sul piatto da portata e poi nappatela con la panna al cren.