



ASSOCIAZIONE MICOLOGICA BRESADOLA



GRUPPO MICOLOGICO CARLO VITTA DINI - SEBRATE

Strigoli con fiori di bresaola

Ingredienti (le quantità sono lasciate al gusto personale):

1 o 2 fette di bresaola ogni fettina di pane.

Pane tipo filone tirolese con o senza semi.

Burro, oppure formaggio caprino, oppure Philadelphia.

Aglio orsino con boccioli.

Erba cipollina con boccioli.

Strigoli (*silene vulgaris*).

Sale.

Olio extra vergine d'oliva.

Preparazione:

Tagliare dal filone delle fette di pane obliquamente, dividerle quindi a metà. Unire al caprino l'aglio orsino finemente tritato, quindi unire l'erba cipollina sforbiciata finemente. Con un filo di olio evo appassire dolcemente gli strigoli, poi farli saltare per qualche minuto. Quindi spalmare le fette di pane con il composto di formaggio. Piegare a metà le fette di bresaola, e arrotolarle a mo' di fiore. Posizionarle infine a un capo delle fette di pane; con gli strigoli farcire l'altro capo. Da ultimo aggiungere i boccioli di aglio orsino e/o erba cipollina come decorazione.

Servire con un buon bianco fermentino o greco di tufo.

Nonno Lucio