



ASSOCIAZIONE MICOLOGICA BRESADOLA

GRUPPO MICOLOGICO CARLO VITTADINI - SEGRATE



ANTIPASTI E INTERMEZZI

Musciamme di tonno con burro di acetosa

NARRIAMO LE
NOSTRE CENE

RICETTE FRA PRATI E BOSCHI

INGREDIENTI:

180 g di musciamme di tonno sardo.

120 g di burro.

1 mazzetto di foglie di acetosa.

Pane a cassetta.

200 g di crescione d'acqua.

Olio extravergine d'oliva.

Succo di limone.

Sale.

Pepe nero macinato al momento.

PREPARAZIONE

Tritate bene le foglie di acetosa e impastatele con il burro ammorbidito, poi lasciate riposare al fresco. Fate tostare dei triangoli di pane cassetta. Lavate bene il crescione a bagno in acqua con bicarbonato, sciacquatelo ripetutamente e lasciatelo asciugare il più possibile. Conditelo con una citronette con pochissimo sale, fatene un letto su ogni piatto su cui pogerete il musciamme tagliato a velo con l'affettatrice. Pepate abbondantemente e accompagnate con il pane tostato e il burro di acetosa a riccioli o in formine.

EDIZIONE
IDEA NATURA
MILANO