



ASSOCIAZIONE MICOLOGICA BRESADOLA



GRUPPO MICOLOGICO CARLO VITTADINI - SEGRATE

ANTIPASTI E INTERMEZZI

Patate di montagna in salsa di acetosa

NARRIAMO LE
NOSTRE CENE

INGREDIENTI:

10 patate (a buccia rossa e pasta gialla) di media pezzatura.

4 grosse manciate di foglie tenere di acetosa.

Un bicchiere di olio extravergine d'oliva.

Pepe nero.

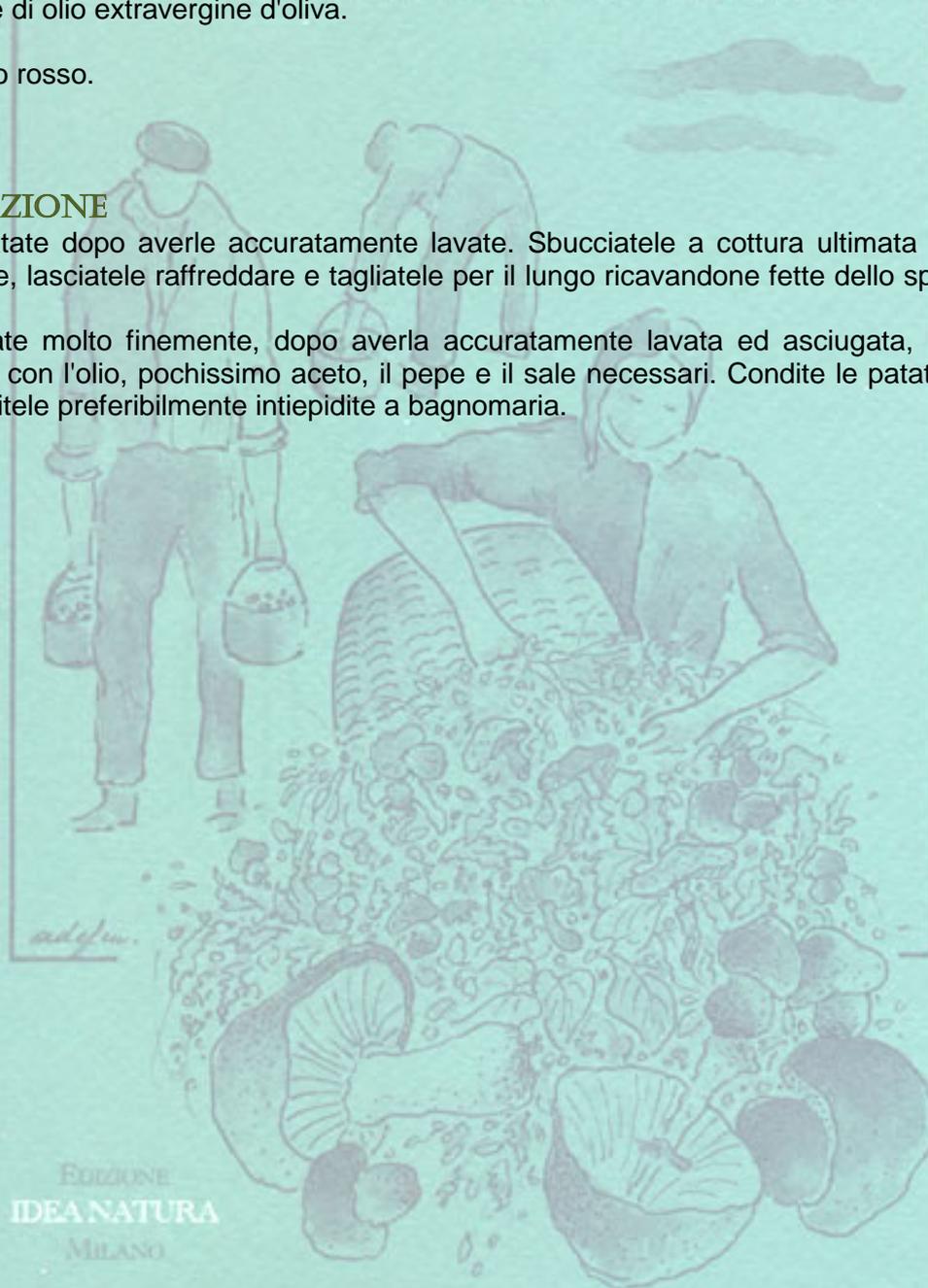
Aceto di vino rosso.

Sale.

PREPARAZIONE

Bollite le patate dopo averle accuratamente lavate. Sbucciatele a cottura ultimata quando sono ancora calde, lasciatele raffreddare e tagliatele per il lungo ricavandone fette dello spessore di 6/8 mm.

A parte tritate molto finemente, dopo averla accuratamente lavata ed asciugata, l'acetosa, poi mescolatela con l'olio, pochissimo aceto, il pepe e il sale necessari. Condite le patate con questa salsa e servitele preferibilmente intiepidite a bagnomaria.



EDIZIONE
IDEA NATURA
MILANO