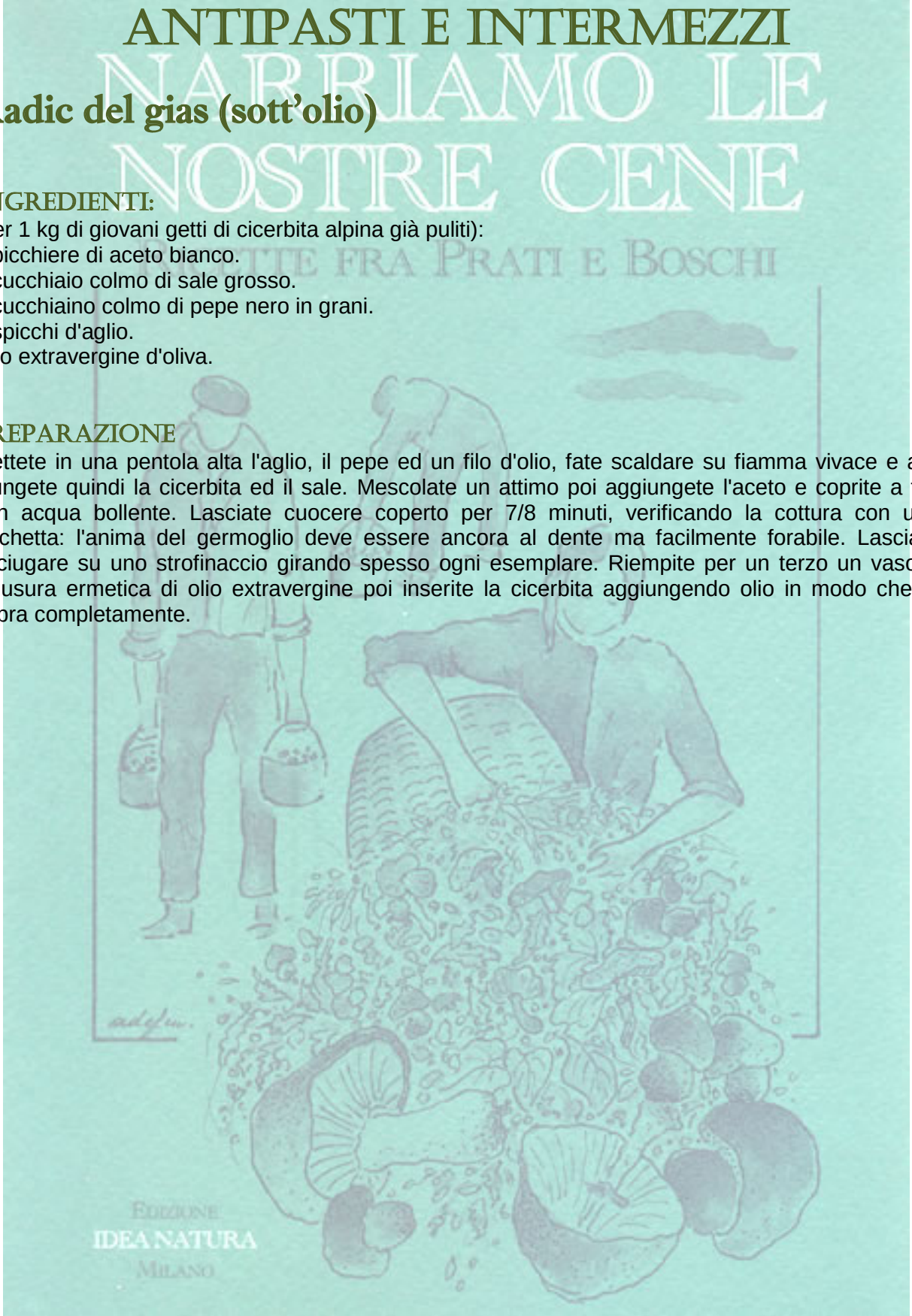
ANTIPASTI E INTERMEZZI

Radic del gias (sott'olio)

INGREDIENTI:

(per 1 kg di giovani getti di cicerbita alpina già puliti):
1 bicchiere di aceto bianco.
1 cucchiaio colmo di sale grosso.
1 cucchiaino colmo di pepe nero in grani.
2 spicchi d'aglio.
Olio extravergine d'oliva.

PREPARAZIONE

Mettete in una pentola alta l'aglio, il pepe ed un filo d'olio, fate scaldare su fiamma vivace e aggiungete quindi la cicerbita ed il sale. Mescolate un attimo poi aggiungete l'aceto e coprite a filo con acqua bollente. Lasciate cuocere coperto per 7/8 minuti, verificando la cottura con una forchetta: l'anima del germoglio deve essere ancora al dente ma facilmente forabile. Lasciate asciugare su uno strofinaccio girando spesso ogni esemplare. Riempite per un terzo un vaso a chiusura ermetica di olio extravergine poi inserite la cicerbita aggiungendo olio in modo che la copra completamente.