



ASSOCIAZIONE MICOLOGICA BRESADOLA



GRUPPO MICOLOGICO CARLO VITTADINI - SEGRATE

Portulacapatata

Ingredienti:

Patate piuttosto piccole e regolari.

Foglioline tenere di portulaca.

Foglie e fiori di rucola selvatica.

Sale grosso.

Olio evo.

Erbe aromatiche fresche (rosmarino, salvia, basilico, maggiorana, santoreggia)

Aglio.

Pomodori piccadilly.

Preparazione:

Dopo averle lavate e spazzolato la buccia, lessare le patate in acqua abbondante salata per 20 minuti.

Affettarle con la buccia. Disporle su un piatto e guarnire con foglie di portulaca e di rucola.

Preparare in una ciotola le erbe aromatiche tritate.

Aggiungere sale grosso, aglio e olio a filo. Tritare il tutto.

Infine aggiungere il pomodorino tagliato a piccoli pezzi.

Usare la salsa come condimento della portulacapatata.

Nonno Lucio