



ASSOCIAZIONE MICOLOGICA BRESADOLA



GRUPPO MICOLOGICO CARLO VITTA DINI - SEGRATE

## Tarassaco con uova strapazzate

### Ingredienti:

2 spicchi di aglio (in alternativa aglio orsino).  
Olio da frittura.  
Foglie tenere di tarassaco.  
Uova.  
Latte.  
Formaggio grattugiato.  
Sale.  
Pepe.

### Preparazione:

Pestare un paio di spicchi d'aglio a mortaio. In alternativa utilizzare aglio orsini. Far soffriggere brevemente nell'olio, quindi aggiungere le foglie tenere di tarassaco tagliate a striscioline.  
A parte sbattere delle uova. Aggiungere un paio di cucchiari di latte e un po' di formaggio grattugiato.  
Appena il tarassaco si è ammorbidito, aggiungere le uova e cuocere brevemente, tenendo conto che non devono indurire o asciugarsi. Dopo aver salato e pepato, è possibile servire con pane a cassetta o tostato.

Nonno Lucio