



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