PRIMI PIATTI

Vellutata di ortiche e borragine

INGREDIENTI:
200 g di foglie di ortica.
200 g di foglie di borragine.
1 cucchiaino di polvere di steccherino bruno (Sarcodon imbricatus).
1 mazzetto di timo.
2 gambe di levistico.
1 spicchio d’aglio.
2 cucchiai di farina 00.
1 cipolla.
1 porro.
200 g di erbe miste (bietola, spinacio, silene, altra ortica, borragine, etc).
1 carota.
1 costa di sedano.
3 cucchiai abbondanti di parmigiano.
1 tuorlo d’uovo.
2 cucchiai di olio extravergine d’oliva.
Sale.
Crostini di pane cassetta saltati nel burro.

PREPARAZIONE
Fate un brodo vegetale con mezza cipolla, le erbe miste, il porro, la carota, il sedano, il levistico, il timo, la polvere di steccherino. Soffriggete in olio la cipolla e l’aglio tagliati finemente; aggiungete poi la borragine e le ortiche. Lasciate appassire e frullate. Rimettete in pentola e, appena inizia il bollore, mettete la farina mescolando continuamente. Quando sta per rapprendersi aggiungete il brodo caldo e aggiustate di sale, portate ad ebollizione per dieci minuti. Stemperate in una tazza di vellutata il tuorlo d’uovo e il parmigiano. Rimescolate al tutto e servite con crostini di pane cassetta saltati nel burro.

© Gruppo Micologico Carlo Vittadini
Via degli Alpini 34 - 20054 Segrate (MI) | CF. 91512400150