Contorno di bardana

Ingredienti (per 2 persone):
• 800 gr di foglie di bardana.
• Limone.
• Olio evo.
• Formaggio parmigiano.
• Sale

Preparazione:
Mondare le foglie di bardana. Togliere quelle non verdi, quindi rilavarle con bicarbonato.
In una pentola di capienza giusta far bollire dell'acqua, salarla ed immergere le foglie. Bollirle per circa 15 minuti, comunque sino a cottura.
Scolare. Condire con olio evo, qualche goccia di limone e una bella spruzzata di parmigiano.
Servire tenendo conto che il contorno si sposa con un buon vino rosso corposo.

Nonno Lucio

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