



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)

Aglione.

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