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)
Aglio.
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 ruchetta.
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

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