



## Tarassaco alla provenzale

Ingredienti per 4 persone:

Rosette di giovane tarassaco.

Uova.

Vinaigrette.

Senape di Digione.

Limone.

Pancetta tesa.

Pane.

Preparazione:

Lavare le rosette di giovane tarassaco. Asciugarle e riporle in terrine individuali. Cuocere un uovo in camicia a persona. Arricchire la vinaigrette con un po' di senape di Digione e qualche goccia di limone.

Soffriggere dadolini di pancetta con pezzetti di pane di eguale dimensione. Quando divengono croccanti, versare il soffritto sul tarassaco in ogni terrina. Unire infine l'uovo in camicia, condire con la vinaigrette e mescolare.

Nonno Lucio