



Tarassaco con uova strapazzate

Ingredienti:

2 spicchi di aglio (in alternativa aglio orsino).

Olio da frittura.

Foglie tenere di tarassaco.

Uova.

Latte.

Formaggio grattugiato.

Sale.

Pepe.

Preparazione:

Pestare un paio di spicchi d'aglio a mortaio. In alternativa utilizzare aglio orsino. Far soffriggere brevemente nell'olio, quindi aggiungere le foglie tenere di tarassaco tagliate a striscioline.

A parte sbattere delle uova. Aggiungere un paio di cucchiaini di latte e un po' di formaggio grattugiato.

Appena il tarassaco si è ammorbidito, aggiungere le uova e cuocere brevemente, tenendo conto che non devono indurire o asciugarsi. Dopo aver salato e pepato, è possibile servire con pane a cassetta o tostato.

Nonno Lucio