



Capperi di tarassaco

Ingredienti:

Boccioli di tarassaco ancora chiusi.

Sale grosso.

Aceto (buono).

Rametti di dragoncello (o foglie di alloro).

Spicchi di aglio.

Preparazione:

I boccioli, ancora chiusi, di tarassaco vanno lavati e asciugati bene.

Inseriti in un vaso di vetro, vanno coperti di sale grosso e lasciati per un giorno.

Si fa bollire l'aceto che viene profumato da qualche rametto di dragoncello o qualche foglia di alloro.

Si può aggiungere aglio affettato.

L'infuso va quindi versato sui boccioli.

Dopo tre settimane si possono utilizzare in qualità di condimento di uova o aggiunti all'insalata, alla quale daranno un sapore del tutto particolare.

Nonno Lucio