



CUCINA CON NOI!

Moscardini brasati al vino bianco su lenticchie

INGREDIENTI

800 g di moscardini freschi

1 spicchio d'aglio

una carota

olio extravergine di oliva

200 g di lenticchie di Santo Stefano Sessanio

una foglia di alloro

sale e pepe nero

300 g di Cicoria Catalogna Cubello Foglia Più Orogel

un cipollotto fresco

una costa di sedano

due bicchieri di vino bianco profumato

50 g di ricotta

brodo di pesce

guarnizione di finocchietto selvatico



60



4



Media



Secondi Piatti

Preparazione

- 1** Lessare la cicoria cubello Orogel per cinque minuti, strizzare e tritare al coltello. Condire con sale e pepe, aggiungere la ricotta e formare un impasto.
- 2** Pulire i moscardini, riempire la testa con la cicoria. Preparare un trito con carota, sedano e cipollotto, unire lo spicchio di aglio intero, mettere in una casseruola la metà di questo trito.
- 3** Con poco olio fare soffriggere. Aggiungere i moscardini, rosolare per qualche minuto, bagnare con il vino.
- 4** Coprire e continuare la cottura con un goccio di brodo di pesce. In un'altra casseruola mettere l'olio e l'altra metà del trito, soffriggere bene ed unire le lenticchie di Santo Stefano precedentemente ammollate.

5

Aggiungere acqua e la foglia di alloro, completare la cottura per circa venti minuti.

6

Regolare di sale e pepe. Comporre il piatto mettendo sul fondo le lenticchie, e sopra i moscardini. Guarnire con il finocchietto selvatico e un filo di olio extra vergine a crudo.

