



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 Cubello Foglia più**

---

un cipollotto fresco

---

una costa di sedano

---

due bicchieri di vino bianco profumato

---

50 g di ricotta

---

brodo di pesce

---

cq]njevekja `e 'Ωjk\_\_deappk oahr]pe\_k

---



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 ?kj lk\_k khek b]na ok'Yneccana\* =cceq]cana e iko\_]n`eje( nkokh]na lan qualche minuto, bagnare con il vino.
- 4 Coprire e continuare la cottura con un goccio di brodo di pesce. In cq]#]hpn]\_]ooanqkh] iappana h#khek a h#]hpn] iapn `ah pnepk( ok'Yneccana 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 hajpe\_\_dea( a okln] e iko\_]n`eje\* Cq]njena \_kj eh 'Ωjk\_\_deappk oahr]pe\_k a qj 'Ωhk `e khek atpn] ranceja ]\_nq`k\*

