



CUCINA CON NOI!

Moscardini ripieni di cicoria brasati al vino bianco su lenticchie

INGREDIENTI

800 g di moscardini freschi

300 g di **Cicoria Cubello Orogel**

1 spicchio di **Aglia Orogel**

1 cipollotto fresco

1 carota

1 costa di sedano

olio extravergine di oliva

2 bicchieri di vino bianco profumato

200 g di lenticchie di Santo Stefano Sessanio

50 g di ricotta

1 foglia di alloro

brodo di pesce

sale

pepe nero

cq]njevekja `e 'Ωjk__deappk oahr]pe_k



50



4



Media



Secondi Piatti

Preparazione

- 1** Lessare la cicoria per 5 minuti, strizzare e tritare al coltello. Condire con sale e pepe, aggiungere la ricotta e formare un impasto. Pulire i moscardini e riempire la testa con la cicoria.
- 2** Preparare un trito con carota, sedano e cipollotto, unire lo spicchio di aglio intero. Mettere in una casseruola la metà di questo trito e ok'Yneccana _kj khek* =cceqjcana e iko_]n`eje(nkokh]na lan mq]h_da minuto, bagnare con il vino. Coprire e continuare la cottura con un goccio di brodo di pesce.
- 3** In un'altra casseruola mettere l'olio e l'altra metà del trito, ok'Yneccana a qjena ha hajpe__dea lna_a`ajpaiajpa]iikh]pa* Aggiungere un po' di acqua e la foglia di alloro, completare la cottura per circa 20 minuti. Regolare di sale e pepe.
- 4** Comporre il piatto mettendo sul fondo le lenticchie, e sopra i iko_]n`eje* Cq]njena _kj eh 'Ωjk__deappk oahr]pe_k a qj'Ωhk `e khek extravergine a crudo.

