



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 Aglio 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

guarnizione di finocchietto selvatico



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 soffriggere con olio. Aggiungere i moscardini, rosolare per qualche 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, soffriggere e unire le lenticchie precedentemente ammollate. 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 moscardini. Guarnire con il finocchietto selvatico e un filo di olio extravergine a crudo.

