



For Maggio

Una cantamangiata in quattro e quattr'otto



Sulla scia della tradizione gastronomica contadina d'altri tempi, una merenda dedicata a tutti i maggiolioli ternani

Ingredienti

Pane, cicoria, vitabbie (vitalbe), finocchio selvatico, formaggio pecorino locale, latte, olio, aglio, peperoncino

Procedimento

Lessare le verdure in poca acqua e scolarle nello scolapasta. Soffriggere poi le verdure (tranne il finocchio selvatico, che si utilizzerà crudo) in padella con un po' d'olio, uno spicchio d'aglio, una spruzzatina di peperoncino.



Sminuzzare il finocchio selvatico.



Abbrustolire tre fette di pane e disporle in un piatto.



Squagliare in una pentola antiaderente sei fette di pecorino locale non troppo stagionato con due/tre cucchiari di latte.



Rovesciare lo squallo ottenuto sul pane e sistemarci sopra qualche cucchiata delle verdure cotte: su una fetta la cicoria ripassata, su un'altra le vitalbe e sull'ultima il finocchio selvatico sminuzzato.



Guarnire con un rametto di finocchio selvatico.
Mmmm...