



FUMO, FUNGHI E PODOLICA

Ingredienti

400 gr. di striscette di podolica
200 gr. di funghi
300 gr. di erbe miste (rosmarino, salvia,
timo, cedrina, menta)
2 patate lesse
1 scalogno
sale e pepe

Procedimento

Scottare su una padella le striscette di podolica, da un lato solo.
Procedere allo stesso modo con i funghi.

In un tegame capiente bruciare tutte le erbe con un cannello e raccogliere il fumo.

Schiacciare le patate con lo scalogno imbiondito e un filo d'olio.

Servire le striscette di podolica e i funghi sovrapposti sul purè di patate, chiusi con il fumo delle erbe.

