



SFORMATO DELICATO DI LAMPASCONI SPONTANEI E NOSTRI PROFUMI

Ingredienti

600 gr. di lampascioni spontanei della murgia
50 gr. di mollica di pane
50 gr. di pecorino dolce non stagionato
2 uova intere
60 gr. di ricotta fresca asciutta
30 gr. di scamorza tritata
1 cucchiaio di farina 00
Sale fino
Olio extravergine di oliva
Timo fresco
pepe
50 gr. di aceto bianco
3 carote gialle di Polignano
1 patata
sedano

Procedimento

Pulire i lampascioni, lavarli e intaccarli nella parte inferiore.
Bollirli per circa 30 minuti in acqua leggermente salata, timo e aceto bianco.
Far raffreddare il tutto in acqua fredda.

Ridurre il tutto in foglie e in seguito salarli e aggiungere un po' di olio, pepe, foglioline di timo fresco, ricotta, mollica di pane, pecorino dolce, scamorza e le due uova intere.

A questo punto impastare il tutto.

Come ultimo passaggio aggiungere 1 cucchiaino di farina.

Stendere l'impasto in una teglia bassa e infornare per 20 min. a 200°

Pelare le carote e metterle a cucinare in una piccola pentola con acqua, la patata tagliata e il sedano, aggiungere poco olio e sale.

Successivamente a cottura ultimata (circa 20 min.) frullare il tutto aggiungendo nel mix dell'olio e correggere eventualmente con altro sale.