

Zuppa di erbe dei campi lucani



INGREDIENTI PER QUATTRO PERSONE

- tarassaco gr 500
- scarola gr 200
- tritato di maiale 100 gr
- tritato di vitello 100 gr
- pecorino 200 gr
- 1 uovo
- prezzemolo
- brodo lt 1

Cuocete il tarassaco e la scarola separatamente in poca acqua, preparate delle piccole polpettine con la carne, 30 gr di pecorino ed il prezzemolo tritato e friggetele in olio di oliva, salate la cicoriella e la scarola e insaporitele nel brodo con le polpettine lasciandole a crogiolare per 1 ora. Servite con il pecorino.