

**Cicoriella
selvatica di
Campo Spirito
Contadino e
mazzancolle**

DOMENICO CILENTI

Alberto Jover





Cicoriella selvatica di Campo Spirito Contadino e mazzancolle

INGREDIENTI:

300 g di Cicoriella selvatica di campo Spirito Contadino • 16 mazzancolle • 1 spicchio di aglio • olio d'oliva q.b • sale alla vaniglia

PROCEDIMENTO:

Lessare la cicoriella selvatica di campo e poi saltare tutto con olio, sale e aglio. Sgusciare le mazzancolle e unire il tutto.

Fare cuocere per circa 5 minuti e servire.

Aggiungere il sale alla vaniglia.

DOMENICO CILENTI