

LA CICORIA DI CAMPO (a cura di Mariuccia Porto)

Sempre in primavera cresce nei prati e nei luoghi incolti la cicoria di campo (*Cichorium intybus*) che può essere anche coltivata negli orti con il nome di radicchio.

Quando raggiunge il pieno del suo sviluppo in estate, emette dei graziosi fiorellini di colore azzurro che appassiscono quasi subito. Con la cicoria selvatica possiamo fare delle buone frittelle. Basterà cogliere le piantine quando sono ancora giovani e tenere.

FRITTELLE DI CICORIA DI PRATO (per 4 persone)

500 gr. cicoria comune di prato

70 gr. burro

1 uovo

50 gr. parmigiano grattugiato

mollica di un panino

½ bicchiere di latte

sale e pepe

abbondante olio per friggere.

Pulite e mondate bene le foglie di cicoria, lavatele con cura e mettetele in una pentola senza aggiunta di altra acqua, fatele cuocere per circa 10 minuti poi scolatele, strizzatele e tritatele finemente. In una casseruola fate sciogliere il burro ed unite la cicoria tritata.

A parte mischiate l'uovo con il formaggio, salate e pepate ed aggiungete il tutto alla cicoria, mescolando bene e facendo poi cuocere finché l'uovo si rapprende.

Unite la mollica ben strizzata che nel frattempo avrete fatto ammolare nel latte e amalgamate bene. In una pentola di ferro fate scaldare l'olio e quando sarà bollente fate friggere a cucchiaiate questo impasto. Appena le frittelle saranno dorate da un lato giratele con una paletta e fatele dorare dall'altro lato.

In fine scolatele ed adagiatele su carta assorbente e servitele subito ben calde!

SFORMATO DI CICORIA

Con lo stesso impasto delle frittelle potete anche preparare un ottimo sformato, basterà imburrare

una teglia, versarvi l'impasto e poi farlo cuocere a bagnomaria in forno, fino a che non si forma una bella crosticina dorata. Sia per le frittelle che per lo sformato, potete anche usare le foglie di Tarassaco.