

## MOUSSE DI PRATOLINE

Ingredienti per 4 persone:

- 30 pratoline (margherite di prato),
- pancarrè,
- 80 g di mascarpone,
- limone,
- sale,
- pepe bianco.

Lavate le pratoline, lasciatene da parte otto per la decorazione, tritate le altre.

In una ciotola mettete mascarpone, un cucchiaio di latte, alcune gocce di limone e montate fino a rendere spumoso il composto.

Aggiungete le pratoline tritate, salate, disponete a cupoletta sul piatto da portata e decorate con le pratoline intere. Servite con il pancarrè tostato