

LAMPASCIONI AGRODOLCI

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di lampascioni
- 2 cucchiaini zucchero
- 2 cucchiaini capperi
- 3 cucchiaini aceto di mele
- 6 cucchiaini olio d'oliva extra-vergine
- aglio

Pulire e lavare i lampascioni; sbucciarli e praticare 1 taglio a croce alla base dopo aver asportato la radice. Lessarli per 3/4 d'ora in acqua salata, dopodichè scolarli molto bene. Farli rosolare in olio ben caldo con 1 spicchio d'aglio, unire l'aceto, lo zucchero, e i capperi. Quando l'aceto è completamente evaporato toglierli dal fuoco e passarli in forno caldo per qualche minuto. Servire come contorno ad arrosti.