

SCORZONERA

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di scorzonera
- 25 g di farina
- sale
- zucchero
- pepe
- succo di limone
- 1 cucchiaio prezzemolo tritato
- 75 g di burro

Lavate e pulite la scorzonera, tagliatela in pezzi da 4 cm, cuocetela in 'acqua farinosa' acidula e salata, setacciatela e scolatela.

A questo punto indoratela passandola nel burro fuso e conditela.