

# VERDURE LESSE CON SALSA ALLO SCALOGNO

Ingredienti per 6 persone:

- 300 g di finocchi
- 300 g di rape
- 200 g di verza
- 200 g di bietole
- 12 funghi champignon
- 8 carotine
- burro
- sale
- pepe

Per la salsa:

- 120 g di burro
- 2 tuorli d'uovo
- scalogno
- 1 limone
- aceto di vino
- sale
- pepe bianco in grani

Sfogliate la verza, lavate le foglie quindi lessatele scolandole al dente.

Spuntate il finocchio, tagliatelo a spicchi e lessatelo insieme con le rape, prima pelate e tornite a botticella.

Mondate, lavate in più acque le bietole quindi lessatele in poco acqua salata.

Infine pulite le cappelle degli champignon e rosolatele in una noce di burro spumeggiante; salate e pepate.

Preparate la salsa: sciogliete il burro senza farlo friggere, quindi filtratelo passandolo attraverso una pezzuolina appoggiata dentro un fine colino.

Fate bollire 2 cucchiaini d'aceto con mezzo scalogno fino a quando il liquido sarà ridotto di circa metà; allora filtratelo e lasciatelo raffreddare.

Mettete i tuorli in un recipiente insieme con mezzo guscio d'uovo d'acqua fredda, la riduzione di aceto e un pizzico di sale.

Immergete il recipiente in un bagnomaria tiepido e, tenendo il tutto su fuoco moderato, lavorate le uova con la frusta, fino a quando incominceranno ad addensarsi.

Allora togliete dal bagnomaria e unite il burro, versandolo a filo e continuando sempre a mescolare.

Infine incorporate il succo di un limone, una macinata di pepe e ancora un pizzichino di sale.

Disponete le verdure in un largo piatto e conditele con la salsa tiepida e con una macinata di pepe fresco.