
ALBORELLE CONCE ALLA LOMBARDA

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di alborelle
- olio di oliva
- farina
- 20 foglie di menta
- 1 manciata di bietole
- 3 cipollotti freschi
- 100 cl di brodo di pesce
- burro
- 2 uova
- 100 cl di aceto di vino rosso
- 30 g di burro
- sale
- pepe

Soffriggere in olio e burro bietole e menta pulite e sminuzzate.

Sbattere le uova con l'aceto e versare, girando sempre, nell'intingolo aromatico; unirvi il brodo filtrato, salare, pepare e portare a bollore.

Friggere le alborelle infarinate; adagiarle ben scolate in un coccio e coprire con la marinata preparata.

Servire freddo dopo qualche ora.