
ANATROCCOLI SELVATICI AGLI AROMI

Ingredienti per 4 persone:

- 2 anatroccoli selvatici
- 50 g di burro
- 1 carota
- 1 cipolla
- 1 spicchio di aglio
- 1 limone
- 1 mazzetto di prezzemolo
- timo
- 1 chiodo di garofano
- sale
- pepe

Pulire gli anatroccoli.

Legarli per mantenerli in forma durante la cottura.

Imburrare abbondantemente una pirofila, coprirla con la cipolla e la carota affettate, unire l'aglio schiacciato, il prezzemolo, il timo, il chiodo di garofano, appoggiarvi sopra gli anatroccoli, cospargerli con il rimanente burro fuso, salarli, peparli, coprirli con fettine di limone pelate a vivo e cuocere in forno caldo.

E' adatto un contorno di pisellini al prosciutto.