

Ricetta di Erbe di campo spontanee
 Rosale - ORTICHE. Pistioni -
 Lavare per bene le Verdure Tagliarle alla Rianza
 Dopo di che le fai saltare in un padella
 con olio e aglio dei Colli Euganei portandole
 a cottura circa 10 minuti Sale e Pepe,
 in una terrina ~~di~~ Shatti delle nonne
 con un $\frac{1}{4}$ di Bicchiere di latte fresco, dopo
 averle ben schiumeggiate Versi le Verdure
 e aggiunta di Sale e le richiatti per bene
 nella stessa padella Ben calda con un
 po' d'olio Versi il Tutto a fuoco medio
 Mescolando all'inizio quando sta prenden-
 do corpo la fai arrossare leggermente e la
 girisato sopra così facendo la rosoli anche
 nella parte superiore - la servi con della
 Salsotto all'insalata con contorno fresco di
 Stipione accompagnato a un Buon Rosso dei
 Colli Euganei. Buona Pasqua.



Piccettino
 Bergamo 06.