

MARMELLATE E CONSERVE

## Boccioli di tarassaco sotto sale

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)

---



### INGREDIENTI

boccioli di tarassaco  
sale grosso.

Chi l'avrebbe mai detto che i boccioli di tarassaco si possono utilizzare come fossero capperi e addirittura conservarli sotto sale proprio alla stregua dei capperi. Cinzia ci spiega come fare.

### PREPARAZIONE

- 1 Spesso si trova il bocciolo di tarassaco già formato, tagliarlo e raccoglierlo insieme ad altri boccioli di tarassaco, lavarli ed asciugarli bene.



- 2 Mettere abbondante sale grosso marino sul fondo di un vasetto, versare qualche bocciolo di tarassaco, coprire con abbondante sale grosso marino e continuare così fino a finire i boccioli, coprire con abbondante sale grosso marino e chiudere.



- 3 Lasciare così qualche giorno e consumare come i normali capperi sotto sale.  
Se si forma troppa acqua sostituire il sale con sale marino grosso nuovo.