

SECONDI PIATTI

Cocotte al tarassaco

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



INGREDIENTI

TARASSACO 80 gr
UOVA 4
TUORLI 2
CIPOLLE oppure scalogno - 1
BURRO
BESCIAMELLA
PARMIGIANO REGGIANO
MOZZARELLA
AGLIO
MANDORLE
SALE
PEPE

PREPARAZIONE

1 Lavate e tagliate il tarassaco e mettetelo a scolare.



2 Soffriggete leggermente un aglio in camicia, aggiungete il tarassaco e fate cuocere con il coperchio.



3

Sbattete le uova e i tuorli, aggiungete sale, pepe, il tarassaco cotto, la besciamella (circa 6 cucchiari), la mozzarella tagliata a dadini, un po' di parmigiano grattugiato e la cipolla tagliata finissima.



4

Imburrate abbondantemente le cocotte e mettetevi il composto ottenuto, completando con le mandorle tritate grossolanamente e delle scaglie di parmigiano.

Infornate a 170°C fino a che non si sarà ben gonfiato e dorato sopra. Somiglia un po' ad un soufflè, quindi servite subito prima che si sgonfi.



