

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Agretti

di: *macinino*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *45 min* COTTURA: *45 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



INGREDIENTI

3 mazi di agretti

mezzo limone

4-5 cucchiari di olio extravergine di oliva

sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Dai mazzi di agretti separate le punte verdi dalla base legnosa.

Nella parte verde ci sono più ramificazioni dure che devono essere eliminate a mano.

Il risultato deve essere simile a tanti fili d'erba possibilmente tutti separati.



2 Questa è la parte di scarti.



- 3 Pulite benissimo sotto l'acqua e metteteli in una pentola con 1 cm di acqua, copriteli con un coperchio.



- 4 Fate cuocere a fuoco basso per 45 minuti circa.



- 5 Scolateli bene e fateli raffreddare.

Preparare una emulsione di olio e limone.



6 In una ciotola mescolare gli agretti con l'emulsione.

Salate e pepate.



7 Lasciate insaporire una decina di minuti e servite.

