

MARMELLATE E CONSERVE

Boccioli di tarassaco sotto sale

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

boccioli di tarassaco

sale grosso.

PREPARAZIONE

- 1 Raccogliere i boccioli di tarassaco, lavarli bene, stenderli su un canovaccio pulito e farli asciugare 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.



NOTE

Il Tarassaco o piascialetto o pisalet è un'erba selvatica che si trova spesso nei campi. La raccolta è consigliata in primavera quando il tarassaco è giovane, tenero e poco amaro. La verdura ha sapore leggermente amarognolo, se la verdura è giovane si possono consumare anche crudi conditi con olio, se invece sono un pò più grandi sono perfetti lessati. Si riconoscono perchè hanno foglie seghettate e lisce. Per raccogliere il tarassaco bisogna recidere la radice con un coltello.