



Gallo Rosso

ANTIPASTO

Insalata al dente di leone con uova

In Alto Adige, le foglie di dente di leone sono anche chiamate Zigori.

Questa insalata è un esempio delizioso della cucina verde dell'Alto

Adige.



Ingredienti

4 PERSONE 20 MIN.
3 foglie fresche di
manciata tarassaco
2 piccole patate
1 cipolla piccola
4 uova sode di
allevamento all'aperto
sale, pepe
2 aceto di mele
cucchiaino
da
tavola
2 olio d'oliva
cucchiaino
da
tavola

www.roterhahn.it

Preparazione - Insalata al dente di leone con uova

1. Far bollire le patate in acqua salata, pelarle e tagliarle ancora calde a fette sottili.
2. Lavare accuratamente il tarassaco, asciugarlo e tagliarlo.
3. Pelare la cipolla e tagliarla finemente. Mescolare
4. Mescolare bene tutti gli ingredienti, condirli con sale e pepe e marinarli nell'aceto e nell'olio.
5. Pelare la cipolla e tagliarla finemente. Sgusciare le uova sode, tagliarle a metà e servire con l'insalata al dente di leone.

Buona fortuna



Martha Thaler

Contadina dell'osteria contadina del Gallo Rosso
ZMAILER-HOF A SCENA