

**Tonnarello verde
di cicoriella selvatica
di campo e funghi
cardoncelli Spirito
Contadino, al ragù
di piccione**

EDI DOTTORI





Tonnarello verde di cicoriella selvatica di campo e funghi cardoncelli Spirito Contadino, al ragù di piccione

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

300 g di farina • **100 g di cicoriella selvatica di campo Spirito Contadino** • 120 g di tuorli d'uovo • **200 g di funghi cardoncelli Spirito Contadino** • prezzemolo • scalogno • 4 petti di piccione
• ragù di piccione

Procedimento:

Impastare la cicoriella precedentemente frullata con la farina e le uova. Preparare un ragù con le ali e le cosce di piccione. Scottare i petti di piccione in una griglia e scalopparli. Mantecare i tonnarelli con il ragù di piccione, impiattare adagiandovi sopra i petti di piccione scottati, aggiungere i cardoncelli saltati in padella con olio, prezzemolo, aglio e servire.

EDI DOTTORI