



**CICORIELLA SELVATICA DI CAMPO SPIRITO
CONTADINO E GNOCCHI DI RAPA ROSSA
CON RICOTTA MARZOTICA E FAGIOLINI**

Ingredienti per 4 persone:

400 g di Cicoriella selvatica di campo Spirito Contadino, 250 g di gnocchi di rapa rossa, 100 g di fagiolini, un'idea di ricotta marzotica, olio extra vergine d'oliva, aglio.

Procedimento:

Stufare leggermente con olio extravergine e aglio la cicoriella selvatica di campo irrorandola con brodo vegetale, il quale servirà per ultimare la portata. Cuocere gli gnocchi e mantecare con olio e acqua di cottura della cicoriella selvatica di campo stufata. Cuocere in acqua leggermente acidula i fagiolini e curarli prima di servire con aceto e acqua di cottura della cicoriella selvatica di campo. Aggiustare di sale il tutto. Servire la cicoriella selvatica di campo asciutta, gli gnocchi di rapa rossa e i fagiolini. Ultimare con della ricotta marzotica e olio extra vergine d'oliva a crudo.

F. S. e