

Mezzi per non perdere la memoria: insegnare ai giovani





Saccottini di crespelle ai bruscadoli





Lasagnette d'aprile:

Ingredienti: asparagi bianchi, asparagi verdi selvatici, carletti, brucandoli, lasagne di pasta fresca



Far imbiondire, in padelle distinte, con buon olio extra vergine di oliva un battuto di cipolla e poi far “saltare”, dopo averli tagliati grossolanamente, carletti, bruscardoli, asparagi bianchi e verdi selvatici in quantità circa uguali. Ad operazione quasi ultimata unire assieme le verdure e lasciarle qualche minuto ad insaporire aggiustando di sale.

Cuocere le lasagnette e poi spadellarle unendo le verdure. A seconda dei gusti spolverare con pecorino romano o con grana.

Autore: Toni Cantele



Misticanza: achillea, sonchus, rucola, portulaca, tarassaco, malva



Misticanza di primula, pratolina, silene alba e noci con fiori di primula e di viola mammola

Alchechengi affogato





Tagliatelle di primula con noci e olio di oliva

Tagliatelle verdi di Bellis perennis (pratolina)

