



Le Lune di Avalon

PORTULACA GRATINATA

ingredienti

- 4-5 manciate di punte di portulaca senza fiore
- Olio
- Burro
- 1 spicchio di aglio
- Mollica di pane
- Pangrattato
- Parmigiano grattugiato
- Sale

Procedimento

Scottare la portulaca in acqua bollente salata, sgocciolarla e metterla in padella con olio, burro e uno spicchio di aglio e farla soffriggere a fuoco lento.

Mescolare la mollica di due panini insieme alla portulaca, versare il composto in una pirofila, cospargere con una manciata di pangrattato e abbondante parmigiano grattugiato. Infocchettare di burro e gratinare in forno.