

SCORZONERA IN FRICASSEA

Ingredienti per 4 persone:

- 700 g di scorzonera
- 30 g di burro
- 2 tuorli d'uovo
- 2 limoni
- prezzemolo
- 1 pizzico sale

Mondate e lavate la scorzonera, lessatela in abbondante acqua salata e acidulata con il succo di un limone per circa mezz'ora.

Sgocciolatela, tagliatela a fettine.

In un tegame scaldate il burro, unite la scorzonera e lasciate insaporire.

Nel frattempo in una fondina sbattete i tuorli con il succo del secondo limone e un pizzico di sale.

Allontanate il tegame dal fornello, incorporate i tuorli alla scorzonera, ponete di nuovo sul fuoco e mescolate sino a quando l'uovo si è morbidamente amalgamato.

Spegnete, cospargete di prezzemolo tritato e servite.