

CANNOCCHE IN MANTO DI BASILICO

Ingredienti per 4 persone:

- 8 cannocchie
- 8 foglie di basilico
- 1 sedano rapa
- 1 spicchio di aglio
- 1 uovo
- 2 coste di bieta
- 1 limone
- farina
- olio d'oliva extra-vergine

Sbollentare le cannocchie per 4 minuti.

Marinare la polpa in olio e limone.

Sbollentare il basilico e avvolgerlo intorno alle cannocchie.

Sbollentare le biete e saltare in padella con aglio.

Tagliare il sedano a rondelle, passare in farina e uovo e friggere.

Servire alternate cannocchie e sedano rapa su un letto di bieta.