



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Preboggion



4 Persone

contorni Categoria

bassa Difficoltà

1 ora Tempo

Attrezzatura : **padella, pentola**

Ingredienti

- 1 kg di radicchio o borragine o cicoria
- 2/3 patate
- 4 spicchi d'aglio
- 1 dl di olio extravergine d'oliva
- 1 dl di aceto di vino rosso
- 1 rametto di rosmarino
- 4 foglie di salsa
- 40 g di grana o parmigiano

Preparazione Preboggion

Passo 1.

Fate soffriggere nell'olio gli spicchi d'aglio tritati, le foglie di salvia e il rametto di rosmarino, aggiungete l'aceto e fate cuocere per un paio di minuti.

Passo 2.

Nel frattempo sbollentate le verdure e le patate, sbucciate e pestate le patate grossolanamente e versate il soffritto di olio e aceto sulle verdure.

Passo 3.

Cospargete il tutto con parmigiano.

Passo 4.

Il Preboggion può essere utilizzato per condire pasta, minestre o frittate.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 07/10/2018
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)