



Ente di gestione  
delle aree protette dei  
**Parchi Reali**



## *Le Lune di Avalon* **LUVERTIN IN AGRODOLCE**



### *ingredienti (per 4 persone)*

- 3-4 mazzi di luvertin
- 4 cucchiaini vino bianco
- 4 cucchiaini aceto
- 2 cucchiaini colmi di zucchero
- Sale, olio extravergine, prezzemolo, aglio

### *Procedimento*

- Lavare i luvertin e lessarli al dente. Scolarli e passarli velocemente in padella con aceto, vino bianco, zucchero, sale e poco olio. Scolarli e disporli nel piatto da portata. Cospargere con un trito di prezzemolo e aglio e versare un filo di olio.

