



AZIENDA AGRICOLA

Le lune di Avalon



Ingredienti

ingredienti per circa 500 gr di salsa

2-3 grosse manciate di *Gidula*
 2 uova
 250 ml panna, poco latte
 1 spicchio d'aglio
 Olio o burro
 Sale



RUMEX ACETOSA
 in dialetto come *Gidula*

BAGNET 'D GIDULA

PROCEDIMENTO

Mettere la *Gidula* lavata e non scolata in una padella con olio o burro e l'aglio (che poi si toglierà).

Coperchiare e cuocere a fuoco basso per 2-3 minuti. A parte sbattere le uova, unirvi la panna, un po' di latte, un pizzico di sale e versare sulla *Gidula*.

Cuocere ancora un po' sempre mescolando.

Frullare la salsina.

È ottima come accompagnamento alla polenta, con le uova in camicia o con il pane.