



Le Lune di Avalon

SFORMATO DI BISTORTA



ingredienti

- 4 manciate di bistorta
- 1 manciata di erbe spontanee miste (ortiche, chenopodio, amaranto... a seconda del periodo)
- 1 patata lessata, 1 cipolla
- Parmigiano grattugiato, Una noce di burro
- 3 uova, 3-4 cucchiaini panna, Sale, pepe

Procedimento

- Lavare bene le erbe, tritarle grossolanamente e passarle in padella con la cipolla tritata e il burro. Versare in una terrina e unire la patata lessa schiacciata, la panna, il parmigiano grattugiato, i tuorli, sale e pepe. Mescolare bene e incorporare l'albume dell'uovo montato a neve. Versare il composto in uno stampo e coprirlo con poco pane grattugiato. Scaldare il forno a 180°, infornare e cuocere a bagnomaria per circa 30 minuti.