

**La nostra Eva, per questo mese ci propone una serie di piatti molto particolari. Sono i cibi dell'inverno. Erbe facili da reperire come il lapazio, la piantaggine, trifoglio ecc. Piatti veloci da preparare, eppure, anche questa volta, scopriamo un mix di sapori e profumi stagionali che ci colpisce...**

## PRIMO PIATTO ZUPPA DEL PASTORE

*Ingredienti: diverse specie di erbe selvatiche come il lapazio - piantaggine - cicoria selvatica - trifoglio - bardana - ecc. - un battuto di lardo con 2 spicchi di aglio - pane raffermo - formaggio del pastore.*

*In una pentola capiente mettere a bollire l'acqua, quindi aggiungere il battuto di lardo e aglio e tutte le erbe dopo averle lavate e tritate. Fare cuocere per circa 20 minuti, quindi unire il pane raffermo spezzettato e il formaggio tagliato a cubetti. Lasciare sul fianco ancora qualche minuto rimestando. Servire la zuppa caldissima.*

## SECONDO PIATTO INVOLTINI DI TACCHINO ALLA RUCOLA

*Ingredienti: 4 fette sottili di tacchino - una manciata di rucola selvatica - 1 spicchio di aglio - pane grattugiato - olio - sale - pepe - vino bianco.*

*Tritare la rucola e l'aglio. Mettere il trito in una ciotola, aggiungere la stessa quantità di pane grattugiato e condire con olio, sale e pepe. Distendere le fettine di tacchino su un tagliere e suddividere il composto sopra ognuna e spalmarlo senza arrivare ai bordi.*

*Avvolgere le fettine su se stesse formando dei rotoli e fissarli con uno o due stecchini.*

*Cuocere in tegame con poco olio, rigirare spesso e bagnare con il vino quando è necessario.*

## CONTORNO INSALATA DI TARASSACO E MELE COTTE

*Ingredienti: 400 g di tarassaco - 2 mele (meglio se renette) - olio - sale - pepe - aceto o succo di limone.*

*Lavare e sbucciare le mele, tagliare la polpa a pezzettini e metterla a cuocere in un tegame con poca acqua. Schiacciare la polpa man mano che cuoce con una forchetta fino ad ottenere una crema. Togliere dal fuoco e lasciare raffreddare.*

*Mondare e lavare il tarassaco. Metterlo in una terrina insieme alla crema di mele e mescolare con pochissimo olio. Salare, pepare e aggiungere l'aceto solo nel caso le mele fossero troppo dolci. Mescolare ancora e servire.*