

Alborelle conce alla lombarda

Le ricette di pesce su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

600 g alborelle
olio d'oliva
farina
20 foglie menta
1 manciata bietole
3 cipollotti freschi
100 cl brodo di pesce
burro
2 uova
100 cl aceto di vino rosso
30 g burro
sale
pepe

Preparazione

Soffriggere in olio e burro bietole e menta pulite e sminuzzate. Sbattere le uova con l'aceto e versare, girando sempre, nell'intingolo aromatico; unirvi il brodo filtrato, salare, pepare e portare a bollore. Friggere le alborelle infarinate; adagiarle ben scolate in un cocchio e coprire con la marinata preparata. Servire freddo dopo qualche ora.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](http://www.ricetteitalia.org)

<http://www.ricetteitalia.org>