

## Arrosticini nel pane con pancetta e tarassaco

Scritto da Administrator

Martedì 16 Aprile 2019 06:02 - Ultimo aggiornamento Martedì 16 Aprile 2019 06:08

---



Il tarassaco (*Taraxacum officinale*) è una pianta appartenete alla famiglia delle Asteracee. Con le sue proprietà depurative, diuretiche e antinfiammatorie è un ottimo alleato nella cura delle malattie legate al fegato.

Tra i diversi nomi popolari con i quali viene chiamato il tarassaco, ricordiamo: “dente di leone”, “stella gialla” “cicoria matta”.

Anche se è una pianta infestante, è conosciuta soprattutto perché si trasforma nel “soffione” col quale giocano i bambini nei prati.

## Arrosticini nel pane con pancetta e tarassaco

Scritto da Administrator

Martedì 16 Aprile 2019 06:02 - Ultimo aggiornamento Martedì 16 Aprile 2019 06:08

---

### Arrosticini nel pane con pancetta e tarassaco

Ingredienti per 4 persone:

24 arrosticini

4 fette grandi di pane per tramezzini

8 fettine sottili di pancetta affumicata

1 mazzetto di tarassaco o di cicoria

Olio extravergine

Sale e pepe

Condite gli arrosticini con un po' di olio, sale e pepe e cuoceteli su una piastra ben calda.

Tagliate le fette di pancarrè a metà nel senso della lunghezza a triangolo e appiattitele con un matterello.

## **Arrosticini nel pane con pancetta e tarassaco**

Scritto da Administrator

Martedì 16 Aprile 2019 06:02 - Ultimo aggiornamento Martedì 16 Aprile 2019 06:08

---

Posate una fetta di pancetta su ogni triangolo di pane, aggiungete qualche foglia di tarassaco e 3 arrosticini. Avvolgete ogni striscia di pane ad involtino e rosolateli in padella con un filo d'olio, oppure spennellate il pane con un po' di olio e passate in forno finchè il pane sarà dorato.

Servite caldissimi e buon appetito!