
Erbi saltati in padella : *Ricetta dell'autore*

Raccogliere i seguenti erbi sempre lontano da strade:

Con erbi dolci: farinaccio (*Chenodopium album*), strigoli (*Silene vulgaris*), orecchietta (*Silene alba*), cassellore (*Crepis sncta*, leontodontoide), orecchie d'asino (*Plantago lanceolata*), ingrassa porci (*Hypochoeris radicata*).

Con erbi amari e aciduli: piscialletto (*Taraxum officinale*), zezzora (*Rumex acetosa*), radicchio selvatico (*Cichorium intybus*), pimpinella (*Sanguisorba minor*) erba di Santa Maria (*Balsamita major*)

Pulire e lavare gli erbi, cuocere in una pentola sommersi dall'acqua. A cottura scolare, strizzare bene formando delle piccole palline con le mani, tagliuzzare grossolanamente a coltella.

Saltare in padella con un filo d'olio, uno spicchio di aglio, pancetta tagliata a piccoli pezzetti, una spruzzata di limone o aceto e un pizzico di sale.