

# Mallone con patate



**FACILEeBUONO**

300 gr cicoria dei prati  
300 gr patate  
1 spicchio d'aglio  
peperoncino  
olio d'oliva  
sale

Ecco come fare



Mondiamo per bene la verdura e lessiamola in acqua salata.

Scoliamola e strizziamola dall'acqua di cottura.

Peliamo e laviamo le patate, tagliamo a tocchetti e lessiamole in acqua salata.

Scoliamole e schiacciamole grossolanamente con i rebbi della forchetta.

In una padella antiaderente rosoliamo nell'olio lo spicchio d'aglio sbucciato e schiacciato, il peperoncino e incorporiamo la verdura e le patate.

Amalgamiamo per bene e serviamo ben caldo.

Ottimo contorno.

*Ecco come mangiare le erbe di campo commestibili,  
vedi ricetta: mallone con patate. Piatto povero.*