



#### Ingredienti per 6 persone

**800** g di cicoria  
**80** g di lardo (o guanciale) pestato  
**4-5** patate, pelate e tagliate a pezzetti  
**3** spicchi di aglio vestiti (con la pelle)  
**2** rametti di rosmarino  
**1** peperoncino rosso piccante, sbriciolato  
Sale

# Cicoria catalogna *strascinata*

Lessate la cicoria in abbondante acqua salata; scolatela cotta al dente, strizzatela e tritatela grossolanamente. Ora, nella padella ampia soffriggete il lardo, calate la cicoria e le patate, aggiungete i rametti di rosmarino, l'aglio ed il peperoncino; mescolate più volte e terminate la cottura. Servitela ben calda.

Posta una foto del tuo piatto usando l'hashtag **#ricetteorsiniedamiani** e taggaci. Pubblicheremo la foto sulla nostra pagina.



[www.orsiniedamiani.it](http://www.orsiniedamiani.it)

 **Orsini &  
Damiani**  
Dal 1968, coltiviamo valori.