

## **I girini, briciole di pasta buttata condite dall'orto. Funghi porcini, quasi crudi**

Ingredienti per 4 persone:

per i girini:

4 uova, 150 gr di farina 00;

per le verdure:

120 gr di zucchine piccole, 80 gr di funghi porcini, 8 fiori di zucca;

per il condimento:

formaggio caprino stagionato, una noce di burro, olio extravergine d'oliva del Carso, sale e pepe, 4 foglie di vite.

Preparazione:

rompi le uova in una terrina e mescolale, quindi lasciale in riposo una decina di minuti. Aggiungi la farina setacciata e con l'aiuto di una frusta mescola vigorosamente. Lascia riposare ancora 15 minuti, versa l'impasto ottenuto nel colapasta e cola i girini così formati in acqua bollente. Appena vengono a galla scolali in acqua fredda.

Metti una padella sul fuoco, fa sciogliere il burro, aggiungi i funghi e le zucchine tagliati molto fini, i fiori di zucca aperti in quattro e insaporisci di sale e pepe. È molto importante che le verdure siano appena scottate e non cotte.

A questo punto fa saltare nelle verdure i girini.

Per ogni commensale prendi un piatto piano. Adagiaci la foglia di vite ben lavata ed asciugata e disponici quindi i girini. Bagna con un filo di olio e aggiungi qualche scaglia di formaggio caprino. A piacere puoi aggiungere, come guarnizione, alcune foglie di origano o basilico, o i fiori di aglio ursino.