



Lampascioni alla pizzaiola al forno - [Visualizza sul sito](#)
di cockerina

Contorni caldi - pomodori pelati

intanto pulire bene i lampascioni eliminando la terra, la radice, la punta e sfogliandoli fino a che non ci si trova davanti un bel colore rosa....
immergerli in acqua per non farli annerire e quando sono tutti insieme lavarli per bene, dare un intacco a croce sotto la base e lessare a metà cottura in acqua senza sale!!
scolarli, depositarli in una pirofila unta di olio evo e condire con pomodoro pelato a pezzetti, sale, pepe, prezzemolo e aglio tritati, pecorino grattugiato, ancora un filo d'olio e un dito di acqua, e passare in forno una mezz'ora controllando la cottura, devono essere teneri ma ancora sodi...
ottimo contorno alla carne arrosto o a spezzatino...

