

## Antipastino alla trentina

Scritto da Cristina Bruno  
Venerdì 16 Agosto 2013 16:07 -

---

### Antipastino alla trentina

Con l'arrivo dei primi temporali e di temperature più gradevoli si può pensare ad un antipastino veloce che comprenda la polenta. Come ingrediente insolito usiamo il radicchio dell'orso, la cicerbita alpina, un'erba che cresce, oltre i 2000 metri, ai bordi dei ghiacciai e di non facile reperimento. Ha un gusto leggermente amarotico e una consistenza croccante. Oggi è una specie protetta per la raccolta indiscriminata a cui è stata sottoposta. Si può acquistare sottolio presso rivendite di prodotti trentini.



Dosi per quattro persone: 400 gr di funghi cotti, 240 gr di speck, 240 gr di formaggio di malga, 160 gr di radicchio dell'orso (cicerbita alpina) sottolio, 4 mestoli di polenta.

Tagliare il formaggio a cubetti e lo speck a fettine e sgocciolare il radicchio. Preparare la polenta, possibilmente taragna, e cuocere i funghi. Disporre il tutto su un piatto.