

## **Erbe spontanee al cartoccio e bagna caoda di lago**

*Chef Marco Cozza e Andrea De Carli*

*Ristorante Rose Salò*

### **Antipasto**

#### **Ingredienti (per quattro persone)**

Per le erbe:

- 100 gr erbe spontanee (vanno bene qualsiasi tipo)
- 20 gr olio “EVO” del Garda

Per la Bagna:

- 100 gr agoni
- 100 ml olio “EVO” del Garda
- 50 g aglio candito

### **Preparazione**

Cuocere gli agoni e l’aglio candito nell’olio “EVO” per circa 10 ore, poi una volta freddo passare tutto al passaverdure o a un estrattore, così da ottenere una salsa liscia e saporita.

A parte mondare accuratamente le erbe e lavarle in acqua fredda, poi con l’aiuto di un cartoccio cuocerle sulla griglia per circa 5 minuti.

Servirle nel piatto con un cucchiaino di bagna caoda di lago.

