

# Alborelle Conce Alla Lombarda

Soffriggere in olio e burro bietole e menta pulite e sminuzzate. Sbattere le uova con l'aceto e versare, girando sempre, nell'intingolo aromatico; unirvi il brodo filtrato, salare, pepare e portare a bollore. Friggere le alborelle infarinate; adagiarle ben scolate in un coccio e coprire con la marinata preparata. Servire freddo dopo qualche ora.

## Ingredienti

600 G Alborelle  
Olio D'oliva  
Farina  
20 Foglie Menta  
1 Mancinata Bietole  
3 Cipollotti Freschi  
100 Cl Brodo Di Pesce  
Burro  
2 Uova  
100 Cl Aceto Di Vino Rosso  
30 G Burro  
Sale  
Pepe

## Note

Luogo: Lombardia.