Portulaca in Agrodolce

Ricetta di Siberiana di Cocco

La portulaca oleracea (o porcellana o erba fratesca) è una pianta spontanea molto comune in orti e campi dove il terreno viene dissodato.
Ha l'aspetto di una pianta grassa per le foglie ed i rami carnosi con piccoli fiori gialli che si aprono quando c'è il sole.La varietà glandiflora adorna spesso balconi e giardini per i vivaci colori dei fiori e per la resistenza alla calura estiva.

Ingredienti
200 ml di aceto bianco
90 gr di zucchero
100 gr di olio extravergine
25 gr di sale
1 cucchiaio di pepe nero in grani
200 gr di portulaca (al netto delle parti da scartare)

Preparazione

Per la ricetta si raccolgono i rametti più teneri e le foglioline carnose.

Dopo aver eliminato i gambi più duri (un po' come si fa con gli asparagini) lavare bene e scolare; tamponare con un panno da cucina. Versare in un tegame tutti gli ingredienti e portare ad ebollizione.
Unire la portulaca ed appena riprende il bollore allontanare dal fuoco. Attendere uno o due minuti poi scolare con mestolo forato e far raffreddare su un piatto.

Quando il liquido di cottura sarà raffreddato mettere la portulaca in un vasetto e versare sopra il liquido stesso.

Chiudere ermeticamente e tenere in frigo per una consumazione ravvicinata.