

## «Erbëtte»

**Nome scientifico** *Plantago lanceolata* L.

**Nome volgare**

Piantaggine minore, lingua di cane

**Nome dialettale** lèngua d can

**Come si raccoglie**

A primavera si raccolgono le foglie giovani, oppure in estate le foglie delle piantine mature

**Gastronomia**

Le foglie tenere si utilizzano nelle insalate, mentre quelle meno tenere per preparare minestre, risotti, frittate

**Curiosità**

Anticamente, con il succo delle foglie pestate nel mortaio si curavano le ragadi sulle dita dei piedi di coloro che camminavano scalzi



**La ricetta**

### **Zuppa di Piantaggine**

Ingredienti per quattro persone: 300 gr di foglie di piantaggine, 4-5 foglie di cavolo, poco sedano, 3 patate a pasta friabile, alloro, sale, latte, 1 pagnotta di pane casereccio, burro, bocconcini di formaggio (preferibilmente tometta fresca o Maccagno), parmigiano grattugiato.

Lavare la piantaggine, il cavolo e il sedano; tagliare il tutto a listarelle, versare in pentola con le patate tagliate a cubetti; coprire con acqua, insaporire con l'alloro e il sale. Tenere a bagno nel latte la pagnotta tagliata a pezzi, unirla al composto e cuocere a fuoco basso. Se necessario, durante la cottura unire altra acqua in modo che la zuppa non si asciughi troppo. Disporre a strati in un recipiente di terraglia un po' di composto di erbe e brodo, le fette di pane casereccio tostato nel burro e i bocconcini di formaggio. Spolverare con parmigiano grattugiato e passare in forno caldo a gratinare. Servire ben caldo.