



## TOSELLA DORATA AL MAIS E FIORI DI SAMBUCO CON PURÈ DI PATATE AL TIMO SERPILLO

### Ingredienti:

Per 4 persone

500 g di *tosella* fresca

3 cucchiaini di farina di mais

4 fiori di sambuco

Burro per friggere e poco olio EVO

Per il purè:

800g/1kg di patate farinose

1 noce di burro

1 bicchiere di latte

2 manciate di timo serpillò fresco

Sale



### Preparazione:

Passare la *tosella* a fette nella farina mescolata ai fiori di sambuco e dorarla in un tegame con il burro e poco olio EVO.

Servirla ben calda con la purea di patate preparata nel modo classico ma mantecata con le foglie ed i fiori del timo frullati nel latte e una manciata di insalatina.

