



Lampascioni al forno (Puglia) - [Visualizza sul sito](#)
di cockerina

contorno - cipolle - Puglia

LAMBASCIUN O'FURN

Pulire i lampascioni e fare un taglio a croce sul fondo.
Lessarli a metà cottura per circa 20 minuti in acqua.
Scolarli e disporli in una pirofila. Condire con aglio e prezzemolo tritati, parmigiano grattugiato, pomodori pelati a pezzetti, olio d'oliva, sale e pepe, e riempire la teglia a metà di acqua.
Cuocere in forno caldo per altri 20 minuti.

eCucinando.it