

## Timballo di cicorielle

### ***Ingredienti*** *Per 4 persone*

- 1kg1/2 di cicorielle selvatiche
- 150g di mozzarella
- 2 uova sode
- 50g di pecorino
- 100g di mortadella
- 1kg di passata di pomodoro
- 1 fetta di cipolla
- sale e pepe



**Preparazione:** lessare le cicorielle in acqua salata e preparare una leggera salsa di pomodoro con la cipolla soffritta. in una coppa amalgamate il tutto con un poco di sale, la passata di pomodoro e abbondante pecorino pugliese grattugiato.

In una pirofila mettere un mestolo di sugo e uno strato di verdura, su di essa cospargere tutti gli ingredienti tagliuzzati (mozzarella, mortadella, uova sode, ancora un poco di pecorino e un poco di sugo). Fare un altro strato di verdura e condirlo come prima, terminare con sugo di pomodoro.

Infornare per trenta minuti (200°). Servire subito.