

Ingredienti (per quattro persone):

4 salamini di Mandrogne

1 kg. di donnette o navone selvatico (barlandi)

uno spicchio d'aglio 30 gr. di burro

6 ciapùle (pomodori secchi)

Preparazione: si raccolgono all'inizio della primavera le barlandi, si lavano e, lasciando le piante quasi intere, si lessano in acqua e sale. Si scolano e si fanno passare nel burro con aglio tritato o intero da eliminare a cottura ultimata. Si prendono le ciapùle e si tritano grossolanamente.

Dopo alcuni minuti si buttano i salamini e si fanno cuocere per circa cinque minuti. Le barlandi sono, secondo la piana alessandrina che va da Alessandria a Solero e Felizzano, le "donnette", vale a dire la pianta del papavero prima della fioritura, in contraddizione con altre denominazioni dialettali della provincia. Tra queste, la più corretta è quella della Fraschetta. Infatti le barlandi corrispondono alla pianta *Bunias erucago* (navone selvatico), che somiglia al tarassaco, ma ha foglie più grosse e ruvide, e che cresceva nelle stoppie dopo la mietitura del grano.