



il biricoccolo
fattoria sociale e CSA

Ingredienti:

500 gr di cime di rapa
2-3 pomodori da salsa
3-4 spicchi di aglio
Olio extravergine di oliva
Sale marino integrale
Peperoncino qb
(capperi facoltativi!)

Cime stufate

Pulire le cime conservando i gambi e le foglie tenere. Saltare l'aglio in una padella assieme a un filo di olio extravergine quindi aggiungere le cime e i pomodori tritati. Cuocere per una 20ina di minuti a fuoco basso e con coperchio aggiungendo acqua se necessario. A fine cottura regolare di sale e aggiungere peperoncino a piacimento. Può essere utilizzato sia come contorno che come condimento per la pasta!



il biricoccolo
fattoria sociale e CSA

Ingredienti:

250 gr di pasta
200 gr di foglie di cime di rapa
50 gr di fagioli cannellini già cotti
2-3 spicchi di aglio
Olio extravergine
Peperoncino (facoltativo)

Pasta fagioli e cime di rapa

Stufare le cime di rapa in una padella dove è stato soffritto l'aglio tritato e poco peperoncino. Aggiungere poca acqua se tende ad asciugare. Dopo circa 15 minuti saranno cotte, toglierle con una ramina dalla pentola, regolare di sale l'acqua di cottura e tuffarci la pasta fino a cottura al dente., Frullare i fagioli con poca acqua di cottura e abbondante olio di oliva fino ad ottenere una crema morbida con cui condire la pasta una volta scolata. Se tende a seccare aggiungere olio 3/o acqua di cottura. Impiattare impreziosendo il piatto con le cime di rapa cotte.

