



**il biricoccolo**  
fattoria sociale e CSA



**il biricoccolo**  
fattoria sociale e CSA

### Ingredienti:

- 10-15 foglie di cavolo miste
- 5-6 pomodori secchi
- Una dozzina di olive denocciolate
- Una manciata di gherigli di noce
- Un porro (o una cipolla)
- Mezzo bicchiere di passata di pomodoro
- Olio extravergine qb
- Un rotolo di pasta sfoglia o brisé

## Salame vegan

*Mondare le foglie di cavolo togliendo le parti più dure dei gambi, lavarle e cuocerle per 10 minuti a vapore. Lasciarle scolare bene. Mentre si raffreddano tritare grossolanamente olive, noci e pomodori secchi. Tagliare a rondelle il porro e metterlo a soffriggere con un filo di olio in una padella, aggiungere la passata di pomodoro. Dopo pochi minuti aggiungere le foglie di cavolo tritate, le noci, i pomodori secchi e le olive. Lasciare insaporire tutto per qualche minuto quindi dare qualche colpetto con il minipimer per sminuzzare il tutto e amalgamare bene. Non dovrebbe servire sale. Stendere il rotolo di pasta sfoglia sul tavolo sopra un canovaccio e versare il ripieno in una sola striscia da un lato. Aiutandosi con il canovaccio arrotolare la pasta sfoglia attorno al ripieno in modo da formare una specie di salame. Cuoce a 180° per 25 min. A metà cottura pennellare la superficie con miele e cospargere di semi di sesamo.*

### Ingredienti:

- 6-8 foglie di cavolo miste
- 2-3 spicchi di aglio
- 3-4 cucchiaini abbondanti di parmigiano grattugiato
- Un grosso pugno di gherigli di noci
- Olio extravergine abbondante (circa mezzo bicchiere)

## Pesto del cavolo!

*Mondare le foglie di cavolo togliendo le parti più dure dei gambi, lavarle e cuocerle per 10 minuti a vapore.*

*Mettere metà dell'olio, aglio e noci nel mixer e iniziare a frullare. Quando diventa una crema aggiungere le foglie di cavolo ben scolate e frullare ancora. Aggiungere ancora olio se necessario. Quando il tutto si è ridotto a una crema aggiungere il parmigiano e se necessario altro olio. Assaggiare, aggiustare eventualmente di sale (in genere non serve) e a gusto personale altro parmigiano. Il pesto è pronto per condire 4 – 5 porzioni di pasta.*

