



il biricoccolo
fattoria sociale e CSA



il biricoccolo
fattoria sociale e CSA

Ingredienti:

Un paio di mazzi grandi di portulaca (o 3- 4 medi)
3-4 zucchini rugosi friulani
3-4 patate
2 spicchi di aglio
Un cucchiaino di tahin (crema di sesamo)
Una decina di foglie di basilico
Sale marino integrale qb
Olio extravergine di oliva qb
Pancarrè



Vellutata di Portulaca

Mondare la portulaca, la varla bene per togliere la terra e tenere a parte le foglioline più tenere da mangiare crude (ricetta a lato!). Togliere via i gambi grossi mentre quelli più sottili si possono lasciare. In una pentola capiente soffriggere l'aglio, aggiungere le zucchine tagliate a pezzi grossolani, idem con le patate private della buccia. Aggiungere la portulaca, coprire di acqua e lasciare cuocere per 20 minuti. Togliere dal fuoco, regolare di sale, aggiungere il basilico. Se necessario togliere una parte dell'acqua di cottura per evitare che il risultato sia una crema troppo liquida (eventualmente ri-aggiungerla successivamente). Frullare con il mini-pimer fino ad ottenere una vellutata liscia e cremosa. Servire con un filo di olio e crostini di pancarrè abbrustolito.

Ingredienti:

Foglioline tenere di Portulaca in quantità (un etto abbondante ma anche di più!)
Una dozzina di pomodorini
Una decina di olive taggiasche
Un pugno di mais
Due pugni di nocciole tritate grossolanamente
Sale marino integrale qb
Olio extravergine di oliva qb
Un mazzetto di rucola
(facoltativo)

Portulaca in insalata

Lavare in abbondante acqua tutta la portulaca e togliere tutte le foglioline: asciugare con cura. Unire tutti gli altri ingredienti e condire.

