



il biricoccolo
fattoria sociale e CSA



il biricoccolo
fattoria sociale e CSA

Ingredienti:

Cime di rapa bianca (tutte le foglie escluso il rametto interno se troppo duro)

180 gr di fusilli

2-3 spicchi di aglio

Olio extravergine di oliva

Due pugni di parmigiano grattugiato

Due cucchiaini di pinoli tostiti

Pasta con le cime di rapa bianca

Sbollentate velocemente le cime di rapa bianca in acqua bollente leggermente salata. Scolate le cime di rape e adagiate in acqua fredda per farle raffreddare velocemente. Scolate le cime di rapa dall'acqua e strizzatele per bene, intanto tostate i pinoli in una padella antiaderente e tenete da parte. Versate in un bicchiere da mixer le cime di rapa strizzate, lo spicchio d'aglio, i pinoli tostiti, il formaggio grattugiato, sale e pepe, iniziate a frullare aggiungendo un filo d'olio extravergine di oliva e qualche cucchiaio di acqua ghiacciata, frullando con il mixer fino a quando non otterrete una crema. Cuocete la pasta nella stessa acqua di cottura delle cime di rapa, scolate e saltate la pasta aggiungendo le olive e un'altro filo d'olio. Impiattate e servite subito, a piacere aggiungere dell'altro parmigiano grattugiato e dei pinoli tostiti.

Ingredienti:

Una rapa bianca media

3 patate medie

un porro

3 etti di ceci già cotti

peperoncino qb

un pugno di mandorle tritate
olio extravergine di oliva

2-3 ciuffi di prezzemolo tritato

Crema di rapa e ceci

Tagliare a cubetti la rapa e le patate.

Affettare a rondelle i porri.

Cuocere in una pentola coperti dall'acqua per 30 minuti.

Frullare con il minipimer.

Lasciare che intiepidisca un pochino e versare la crema in tre piatti.

Sciacquare i ceci sotto il getto del rubinetto.

Unire 100 gr di ceci in ciascun piatto, poi spolverare con il peperoncino piccante.

Servire con un cucchiaio di olio d'oliva e 5 gr di mandorle tritate sempre in ogni piatto e un po di prezzemolo tritato.

