

Le ricette con le erbe

La prima cosa da far conoscere è la

Ricetta dei virtuosi

Dignità personale gr 80

Sincerità corretta con la menta

Libertà condensata gr. 30

Buon senso, tolleranza e un po' di strafottina

Un cucchiaino a digiuno ogni mattina

(Trilussa)

Antipasti

Frittata con lo stridolacchio (selene vulgaris)

Ingredienti per 4 persone:

4 uova

200 gr di stridolacchio

1 capo di porro

6 cucchiaini di olio

sale e pepe q.b

Far cuocere in una padella con poco olio extravergine d'oliva le foglie tenere con un po' di porro selvatico. Portare a cottura, sbattere le uova e fare la frittata.

Palline di ricotta aromatizzata all'erba cipollina e nepitella

(ricotta, erba cipollina, nepitella, noci)

Ingredienti per 4 persone:

200 gr di ricotta

200 gr di noci

2 ciuffi di erbette

sale e pepe qb

Impastare la ricotta con le erbette. Tritare finemente le noci. Formare delle palline di ricotta e avvolgerle nelle noci tritate.

Crostini al timo serpillio

(burro, sale, pepe e timo fogliolini e fiori, pane casareccio)

Ingredienti per 4 persone:

4 fette di pane

50 gr di burro

un mazzetto di timo

sale e pepe qb

Tritare bene il timo, incorporare al burro, salare e pepare, cospargere sopra il pane fresco.

Usare i fiori per decorare.

Crostini con pane di castagne e rigatino di cinta

Pane di castagne:

500 gr farina bianca "0"

500 gr di farina di castagne

lievito naturale

un pizzico di semi di finocchio selvatico

sale, pepe e una goccia di olio d'oliva



Tagliolini verdi alla borragine con carciofi, prosciutto di cinta senese e semi di papavero

Ingredienti per 6 persone:

1 kg di farina bio

4 uova

1/2 bicchiere d'acqua

una pallina di borragine (lessata e tritata finemente)

Impastare il tutto e stendere la pasta. Una volta stesa e seccata leggermente tagliare a losanghe di circa 5 mm per formare i tagliolini.

Cuocere in abbondante acqua salata, poi condire con i carciofi.

Per la salsa

4 carciofi lavati, acidulati e tritati finemente.

Far soffriggere in olio d'oliva extravergine un porro selvatico, aggiungere i carciofi e portare a cottura.

Tagliare finemente il prosciutto, aggiungere i carciofi e saltare in padella assieme alla pasta che avevamo cotto precedentemente.

Una volta saltata la pasta aggiungere i semi di papavero.

Pancetta di cinta e tarassaco officinalis

Ingredienti per 4 persone:

1kg di tarassaco

200 gr di pancetta

Lavare e lessare il tarassaco.

Far saltare in padella con olio extravergine e uno spicchio di aglio (meglio se aglio orzino).

Far cuocere in forno a 180° per 10 minuti la pancetta tagliata alta circa 1 cm.

Scolare il grasso della pancetta e far insaporire assieme al tarassaco per qualche minuto.



Crema al limone aromatizzata con foglioline di mentuccia

Ingredienti per 4 persone:

1/2 l di latte

2 uova

75 gr farina

200 gr zucchero

mezza stecca di vaniglia

6 foglioline di menta

scorza di 2 limoni non trattati

Portare a ebollizione il latte con la stecca di vaniglia e la menta.

Nel frattempo amalgamare la farina con lo zucchero in maniera che non si formino grumi, aggiungere le uova e il limone frullato.

Quando il latte bolle aggiungere il composto a filo girando bene con una frusta per non incuocere le uova.

Far sobbollire per alcuni minuti.

Quando la crema è fredda aggiungere 250 ml di panna fresca montata.



“ per gentile concessione di Luisa Battistini,
chef della Taverna di Pian delle Mura, Vivo D’Orcia”



Provincia di Siena

RurUrban
Scegli i tuoi alimenti Decidi il tuo territorio



Erbandando