

La primavera nel piatto



Ormai la primavera sta per lasciare il posto all'estate, la natura è ben sveglia, anzi è attivissima e l'orto è nel pieno della sua attività.

Per celebrare la mia stagione preferita ho pensato a questa ricettina, è quasi una Vignarola romana ma che ho rivisitato a mio gusto.

Ve la racconto...

Ingredienti:

- 300 g piselli
- 300 g fave
- 2 carciofi romaneschi
- 200 gr di asparagina
- 2 cipollotti di Tropea
- 2 cucchiaini olio Evo
- Sale qb
- Pepe qb
- 2 cucchiaini di Bomba Calabrese

Procedimento:



La prima cosa da fare, ovviamente, pulire le verdure: cipollotti, carciofi e asparagi li affetto e sbuccio anche piselli e fave.

Passo alla padella, inizio a far rosolare i cipollotti con l'olio, faccio andare qualche minuto, aggiungo anche le altre verdure ed un po' d'acqua. Copro con un

coperchio e lascio andare.



Faccio cuocere bene per circa un 20 minuti almeno, se si asciugano troppo aggiungo ancora dell'acqua.

Aggiusto di sale e 1-2 minuti prima di spegnere aggiungo la Bomba Calabrese, che gli darà un buonissimo tono piccante e saporito.

Servo con una bella foglia di basilico.

Ottimo piattino!



Tartufini di fave e pecorino



Primo Maggio non possono mancare fave e pecorino...

mmmh ma che non lo faccio un esperimento pure con questi 2 ingredienti? Ovvio che si!

Certo, per mio marito tutta sana non sono... e già vi dico che mi ha lasciato fare questa ricetta a patto che gli andassi a ricomprare le fave... :0 è bello sapere che posso contare sul supporto almeno di mio marito...

Siamo a pranzo dalla mia carissima amica Francesca di missione gusto.com e secondo voi potevo portare na busta di fave e na fetta di formaggio? Non mi sembra proprio il caso! Quindi, ecco la ricetta...

Ingredienti per 15 palline:

- 100gr di formaggio spalmabile
- 5-6 baccelli di fave
- 50 gr di pecorino
- 50 gr di formaggio grattugiato

Procedimento:



Primo passaggio sbucciare le fave. Taglio a pezzetti il pecorino (io preferisco quello a pezzi, è sempre più fresco e saporito) lo trito nel frullatore, aggiungo anche le fave e faccio andare di nuovo, faccio un trito grossolano, perchè mi piace che si sentano poi al morso i pezzetti sia di fave che di pecorino.

Al trito ottenuto aggiungo il formaggio spalmabile e mescolo bene. A piacere potete mettere più o meno pecorino, in base ai gusti.

Bene ci siamo quasi, rimane solo da fare le palline, per evitare che l'impasto si appiccichi alle mani le bagno in acqua, inizio a far ruotare tra i palmi delle mani un po' di impasto fino ad avere una pallina più o meno precisa, così via per tutto l'impasto.



Per rifinire passo le palline nel formaggio grattugiato.

Tartufini pronti... speriamo che Francesca gradisca, che quella è precisetta!!! Scherzo Frà!!! ☐



