RUOTE CON BROCCOLO ROMANESCO E PEPERONI CRUSCHI

Una settimana, per ingannare il tempo mentre la mia dolce metà era impegnato in una gara podistica, son capitata nuovamente all'eataly. Nel mio lento girovagare mi son lasciata affascinare dai peperoni cruschi, li avevo "sentiti nominare" ma credevo che dalle mie parti non li avrei mai trovati e invece… ovviamente non ho potuto fare a meno di comprarli. Stessa cosa per le ruote, questa pasta mi ricorda quando ero piccola e ora nei supermercati normali non la vedo più così, presa da un momento di nostalgia, ho messo la confezione nel carrello


l'ombelico di Venere

RUOTE CON BROCCOLO ROMANESCO E PEPERONI CRUSCHI



- 180 g di broccolo romanesco
- 160 g di pasta secca (ruote)
- 2 peperoni cruschi
- 2 spicchi di aglio
- noci di macadamia tostate salate
- pecorino semi stagionato
- pepe nero
- sale
- olio extravergine d'oliva

1. Lavate il broccolo romanesco e tagliatelo in modo da ricavare delle cimette, pesate il quantitativo necessario.
2. Fate bollire abbondante acqua salata e lessate le cimette per una decina di minuti.
3. Scolatelo senza buttare l’acqua e metteteteve a cuocere la pasta.
4. Tagliate i peperoni a metà ed eliminate i semi, tagliateli a rondelle.
5. In una padella fate scaldare dell’olio extravergine d’oliva e mettete il peperone a rondelle, unite l’aglio tritato finemente e fate rosolare qualche minuto.
6. Aggiungete il broccolo romanesco e fate insaporire, schiacciatene una parte con una forchetta.
7. Scolate la pasta e versatela nella padella con il

condimento con qualche cucchiaio di acqua di cottura.

8. Scolate la pasta, completate con un filo d’olio extravergine d’oliva, del pepe nero, noci di macadamia tritate e pecorino a scaglie.


l'ombelico di Venere


l'ombelico di Venere


l'ombelico di Venere


l'ombelico di Venere

ZUPPA D’ORZO E VERDURE

E’ si il freddo è tornato e con esso è tornata la voglia di cose calde.. l’altra sera piena di brividi mi sono accontentata di un the ma oggi ho preparato qualcosa di decisamente più gustoso.. una bella zuppa!!!



ZUPPA D’ORZO E VERDURE

per 2-3 persone

4 fette sottili di bacon
1 piccola cipolla
1 carota grande
1 gambo di sedano
1/2 porro
1 patata media
broccolo romanesco
2 cucchiai di orzo
2 cucchiai di fagioli all’occhio
timo, salvia, maggiorana
olio extravergine d’oliva
sale, pepe

parmigiano reggiano

La sera prima mettete in ammollo i fagioli.
In una casseruola mettete a scaldare un filo d’olio, mettete il bacon tagliato a striscioline e le carote la cipolla e il sedano tagliati grossolanamente. Lasciate soffriggere 5 minuti poi unite il porro a rondelle le patate a cubetti il broccolo romanesco e le erbe tritate, lasciate insaporire qualche minuto poi allungate con acqua salata o se l’avete con del brodo. Nel frattempo in un pentolino mettete a cuocere l’orzo e i fagioli all’occhio, quando saranno cotti unirli alle verdure, regolate di pepe.
Con il mixer ad immersione frullate qualche cucchiaio di zuppa e riunirlo alla restante.
Versare nel piatto condire con un filo d’olio e del parmigiano reggiano.