Salsiccia rapata



Le mie amate cime di rapa te le propongo cucinate insieme alla salsiccia.
L'inconfondibile sapore di questa verdura che insaporisce la salsiccia e viceversa!

★ INGREDIENTI ★

1. 1 mazzo di cime di rapa
2. 500 gr. di salsiccia
3. Peperoncino a piacere
4. Olio evo
5. 2 spicchi d'aglio
6. Sale qb

★ PREPARAZIONE INGREDIENTI ★

- Pulisci le cime (vedi come in "linguine sciue' sciue')
- Pulisci l'aglio

★ PROCEDIMENTO ★

- In una wok soffriggi olio e aglio
- Aggiungi la verdura e soffocala con un coperchio
- Quando si è rappresa, aggiungi sale, peperoncino mescola bene
- Aggiungi la salsiccia rimetti il coperchio e cuoci per almeno 10′
- Gira la salsiccia, bucherellala con la forchetta affinché rilasci il liquido che si crea all’interno durante la cottura
- Copri ancora per 10′
- Quando la salsiccia è cotta, scopri e a fiamma alta mescola salsiccia e verdura insieme per insaporire meglio

Se vuoi, bruschetta il pane e tira fuori dal frigo una bella birretta e gusta la tua salsiccia con cime di rapa!!!!

Linguine sciue’ sciue’



> *Il periodo invernale per me è caratterizzato da questa verdura, oltre a ricordarmi i pranzetti della mia infanzia, ne vado matta! Le cime di rapa le faccio e le mangio in mille modi, cime di rapa con la pasta, cime di rapa con salsiccia, cime di rapa come contorno: ne faccio scorpacciate perché purtroppo non si trova tutto l'anno!*

La ricetta che ti propongo puoi considerarla un piatto unico, pasta e verdura con un fondo che si presta ad una generosa scarpetta…mi raccomando con pane casereccio!

★ INGREDIENTI ★

1. linguine (80 gr circa a persona)
2. 500 gr di cime di rapa
3. 2 spicchi d'aglio
4. peperoncino

5. olio EVO (Extra Vergine Oliva)

★ PREPARAZIONE INGREDIENTI ★

1. Prima di lavare la verdura, elimina le foglie grosse esterne, le foglie e fiori gialli: se ce ne sono non è più freschissima. Tendenzialmente mantieni il fiore che è la parte più buona, la meno amara.

★ PROCEDIMENTO ★

- Metti sul fuoco la pentola per la pasta

- in un padellino metti una quantita' generosa di olio (almeno un dito) , aglio, peperoncino e fai soffriggere a fuoco lento (non bruciare l'aglio!)
- Poco prima che l'acqua giunga a bollore, metti il sale grosso e aggiungi la cima di rapa
- quando l'acqua bolle, aggiungi le linguine
- NON scolare la pasta con lo scolapasta (perderesti tutto il sapore presente nell'acqua di cottura) ma aiutati con una schiumarola al fine di lasciare le linguine scivolose…SCIUE' SCIUE'
- Togli dal fuoco il soffritto, elimina aglio, peperoncino e butta il condimento sulle linguine

Mescola bene le tue linguine con cime di rapa e…buon appettito!