

Maggio - n° 5 - 2017

Anno 21 - Mensile - P.I. 8/4/2017 - Poste Italiane Spa - Spedizione in abbonamento  
Postale D.L. 353/2003 (conv. In L. 27/02/2004 n. 46) art. 1, comma 1, LO/MI

1,60 €

# Cucinare

*bene*

## PAGNOTTE di primavera

Pane pasquale

PASSIONE DOLCE



- Festeggiare la mamma • Primi piatti con il pesce • Involtoni con le verdure
- Pasqualina & Co. • Costolette di agnello • Cucina al microonde

COMPERO &amp; CUCINO



vegetariano

Contorno

calorie	€
215	0,75
	a porz.

**PATATE OK**

Le patate novelle **Selenella** sono coltivate in Sicilia, dove il clima favorevole permette una raccolta precoce. La qualità è la stessa di tutte le patate Selenella.



## Patate e barba di frate con salsa ai cipollotti

Facile Prep. 15 min. Cott. 15 min.

**Ingredienti per 4**

- patate novelle 300 g
- barba di frate 230 g
- cipollotti 2
- formaggio Bitto (o fontina o orobico) 100 g
- olio extravergine di oliva 30 ml
- peperoncino 1 pezzetto
- limone ● sale fino e pepe

● **Lavate** accuratamente e lessate le patate in abbondante acqua, 12-15 minuti; scolatele quando sono ancora abbastanza sode.

● **Asportate**, intanto, le radici alla barba di frate, lavatela accuratamente in acqua, scolatela e tuffatela in abbondante acqua bollente salata 2-3 minuti, scolatela bene e raccoglietela in un piatto da portata adeguato.

● **Scolate** anche le patate e trasferitele insieme alla barba di frate.

*A piacere, potete sbucciarle.*

● **Eliminate** la crosta al formaggio e dividetelo a da-

dini non piccoli, aggiungeteli all'insalata.

● **Pulite** i cipollotti, eliminate le radici e la guaina esterna, tagliate la parte verde del germoglio.

● **Divideteli** a spicchi e trasferiteli in un robot da cucina.

● **Aggiungete** il pezzettino di peperoncino e frullate, aggiungendo l'olio a filo e del succo di limone filtrato, secondo il proprio gusto.

● **Regolate** di sale e pepe.

● **Irrorate** la preparazione con la salsina preparata.

● **Servite** subito; a piacere potete arricchire con filetti di acciuga e anelli di peperoncino.