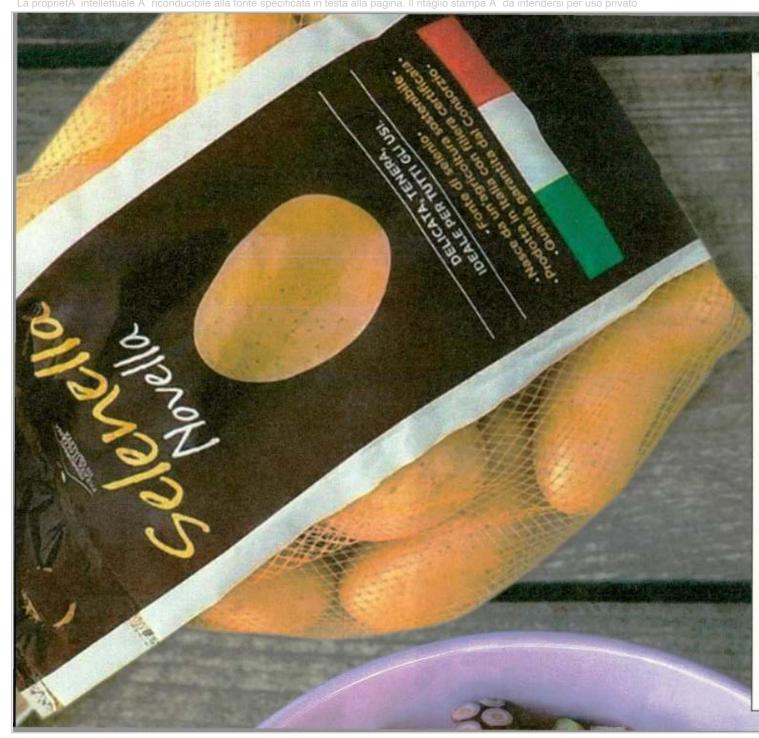
diffusione:50000



Novella Cucina



e olive 00 nsalata di pol con patate NGREDIENT

prezzemolo; peperoncino; sale q.b. Selenella Novella; una manciata di olive; succo di un limone grande; olio EVO; uno spicchio d'aglio; Un polpo di circa 800 g; 4-5 patate

Prendete il polpo e mettetelo in una pentola con un po' di olio, ma

inteneriranno ancora. Lavate bene le patate e mettetele a cuocere in una pentola piena d'acqua leggermente inizierà a ritirarsi, il polipo assumerà caramellato. Lasciatelo raffreddare per farlo cuocere. Lasciate cuocere rilasciato molto liquido che basterà 12 minuti potete vedere che avrà coprite con il coperchio, dopo 10senza acqua. Accendete il gas e nella pentola coperta. Le fibre si un colore rosso brillante, quasi per circa 40 minuti: il liquido

polpo, mettete il tutto in una pirofila comunque fino a quando infilzando insaporire almeno per un paio d'ore. salata. Fate cuocere per circa 40-45 forchetta, questi non incontreranno patate tagliatele a pezzi insieme al condite con il succo del limone, olio resistenza. Dopo aver sbucciato le e trito di aglio e prezzemolo. Fate minuti in pentola tradizionale o le patate con i rebbi di una Servite Novella Cucina

Novella CUCINA

Spaghetto al cavolo nero, fonduta di pecorino e crumble di alici

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

320 grammi di spaghetti, 500 grammi di cavolo nero, 2 litri d'acqua, 5 grammi di sale, ghiaccio, 500 grammi di pecorino toscano grattugiato, 350 ml di panna fresca, 100 grammi di pane grattugiato grana grande, 3 alici sott'olio, 10 grammi di burro, 10 ml di olio evo. Per l'olio al prezzemolo: 100ml di olio evo, 50 grammi di prezzemolo.

per ottenere una crema liscia e setosa. immediatamente in acqua e ghiaccio. all'interno di un frullatore ed azionare Tenere da parte un po' di acqua nella quale abbiamo sbollentato le foglie e metterla a freddare. Strizzare il aglio e peperoncino, inserire il tutto, niziare dalla crema di cavolo nero, Passare al setaccio e conservare. Per la fonduta di pecorino: portare compresa l'acqua tenuta da parte, al setaccio e tenere da parte. Per il cavolo nero dall'eccesso di acqua sbollentando le foglie in acqua e sale per tre minuti e poi freddare dalla fiamma ed aspettare che la e saltarlo in padella con olio evo, la panna ad ebollizione, togliere incorporare il pecorino e frullare con un robot da cucina. Passare temperatura raggiunga i 65°C,

sott'olio battute finemente al coltello prezzemolo precedentemente lavato la pasta, ultimare con la fonduta ed il Mantecare fuori dal fuoco con l'olio crumble di alici: sciogliere in padella e sfogliato, lasciare in infusione fino al dente, in una padella aggiungere un mestolo di brodo vegetale e due una noce di burro con un cucchiaio a raffreddamento. Cuocere la pasta prezzemolo, impiattare a "rotolo" croccante. Per l'olio al prezzemolo: cucchiai di crema al cavolo nero e finire di portare a cottura la pasta. e successivamente aggiungere il pane grattugiato secco a grana grande. Saltare finché dorato e 80-90°C, incorporare le foglie di portare l'olio a temperatura di di olio evo, aggiungere le alici crumble.