

Crema di ortiche con caprino e olio E.V.O. il Brolo

Autore: Sandra Salerno Tratto da: Un tocco di Zenzero



INGREDIENTI

- ortiche 500 grammi
- un pizzico di sale
- 2 cucchiaini di olio E.V.O. Monocultivar Casaliva Il Brolo
- caprino, tipo buche de chevres, con la crosta appena più spessa

PREPARAZIONE

Far cuocere le ortiche per 4/5 minuti con qualche cucchiaino di acqua in modo che sia appena stufata (in alternativa, in pentola a pressione, 3 minuti dal sibilo).

Versare in un contenitore (o bicchiere abbastanza capiente per contenere il mixer a immersione).

Frullare il tutto con dell'acqua di cottura, se necessario, aggiungendo un pizzico di sale e due cucchiaini di olio E.V.O. Monocultivar Casaliva Il Brolo.

Tagliare a fettine il caprino, che non deve essere troppo fresco.

Servire tiepido in coppette o bicchierini, finendo con un cucchiaino di Extra Vergine di Oliva Monocultivar Casaliva Il Brolo.