

Zuppa di melone con cipolla caramellata al miele di Tiglio e olio E.V.O. Il Brolo

Autore: Sandra Salerno Tratto da: Un tocco di Zenzero



INGREDIENTI

- ditali di farro Monograno Felicetti grammi 160
- agretti, un mazzetto, già mondato e lavato
- Extra Vergine di Oliva Monocultivar Casaliva Il Brolo
- aglio, 1 spicchio
- ricotta salata
- peperoncino (se piace)

PREPARAZIONE

In una padella capiente far andare lo spicchio di aglio con due cucchiaini di Extra Vergine di Oliva Monocultivar Casaliva Il Briolo per circa un minuto.

Dopo aver tolto l'aglio aggiungere gli agretti (ben mondati e lavati in acqua e bicarbonato più un risciacquo).

Scolare, cercando di trattenere dell'acqua, che utilizzeremo per la cottura (stufatura della verdura).

Mettere un coperchio e lasciar cuocere per qualche minuto.

La verdura dovrà mantenere un bel verde brillante.

Nel frattempo cuocere la pasta molto al dente.

Scolare e finire di cuocere nella padella con gli agretti, aggiungendo dell'Extra Vergine di Oliva Casaliva Il Briolo, una bella grattata di ricotta salata e del peperoncino.

Servire subito.