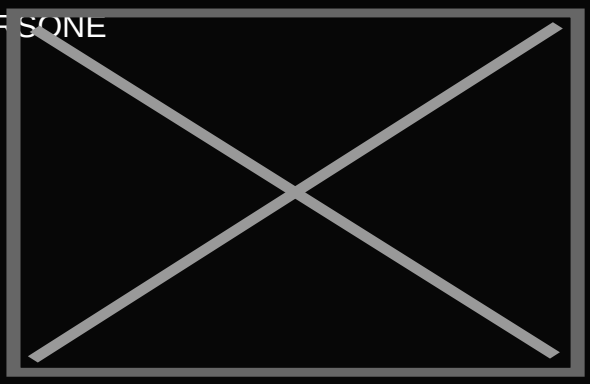
Due ricette a chilometro zero di Peppe Zullo, lo chef contadino

peppezullo01511-1a72d66a

Ricette a chilometro zero

Parmigiana di borragine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

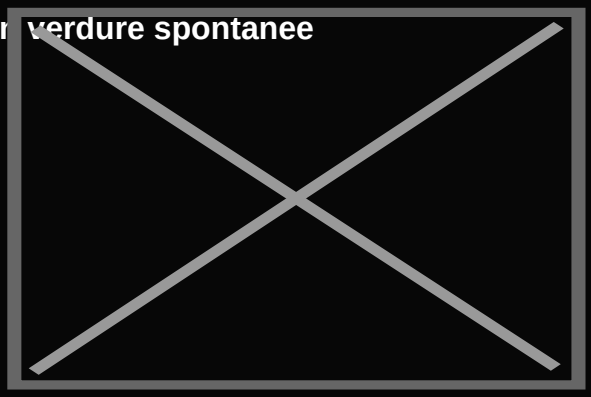


- 400 gr di Borragine
- 2 uova 200 gr di Caciocavallo
- 500 gr Passata di pomodoro
- 100 gr di Canestrato Pugliese
- olio Extravergine d’oliva q.b.
- sale q.b. 1 spicchio di aglio

PREPARAZIONE Lavare le foglie di Borragine accuratamente. A parte riscaldare l’olio extra vergine di oliva. Sbattere le uova in un piatto aggiungendo un pizzico di sale. Immergere le foglie di borragine e dorare a fuoco alto, lasciare per qualche minuto le foglie dorate su carta assorbente. Per la salsa di pomodoro: in una padella far dorare lo spicchio d’aglio in olio extravergine di oliva, aggiungere la passata di pomodoro e cucinare per circa 20 minuti. Preparare una teglia con la passata di pomodoro sul fondo, disporre uno strato di foglie di borragine, caciocavallo canestrato e procedere per almeno 4

strati. Chiudere l’ultimo strato con un po’ di passata di pomodoro e una spolverata di canestrato pugliese. Mettere in forno per 15 minuti a 180°. Servire caldo

Zuppa di legumi della daunia con verdure spontanee



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 150 gr di Fagioli
- 150 gr di Ceci
- 150 gr di Cicerchie
- 1 Kg di Verdure spontanee miste (cicorie, borragine, marasciuolo, finocchietto selvatico etc.)
- 100 cc di Olio extra vergine di oliva
- 2 Spicchi di aglio
- Sale q.b.

PREPARAZIONE: Mettete a bagno in acqua fredda i legumi per circa 3 ore. Lavate e pulite le verdure togliendo le parti più dure. Pulite e tritate l’aglio. Cuocere in una pentola i legumi, scolati dall’acqua di ammollo, a fuoco lento coperti dall’acqua per circa 2 ore. Sbollentare le verdure in abbondante acqua salata per qualche minuto. Far dorare in una pentola l’aglio con il peperoncino e metà dell’olio extra vergine d’oliva, poi aggiungere le verdure con parte dell’acqua di cottura, i legumi, salate e lasciate cuocere il tutto per 10 minuti. Mettete la zuppa in un piatto aggiungendo un filo di olio extra vergine d’oliva. Servire caldo.