

La nostra amica per questo mese ci propone una serie di piatti molto particolari. Sono i cibi dell'autunno. Erbe facili da reperire come il calcatreppolo e piatti veloci da preparare, eppure anche questa volta scopriamo un mix di sapori e profumi stagionali che ci colpisce...

PRIMO PIATTO **FARFALLE AL CALCATREPPOLO**

Ingredienti: 250 gr di farfalle di grano duro - 6 radici di calcatreppolo - aglio - cipolla - sale - pepe nero - formaggio grana

Mondare e lavare le radici del calcatreppolo. Lessarle in acqua bollente salata e scolarle. Schiacciarle in un piatto con una forchetta e unirle in una padella con un soffritto di aglio e cipolla precedentemente preparato. Fare insaporire aggiungendo del pepe nero. Assaggiare ed aggiustare di sale se necessario. Cuocere al dente le farfalle (o altro formato a piacere) in acqua bollente salata. Scolare e farla saltare in padella con il sugo per qualche minuto. Servire con formaggio grana grattugiato.

INSALATA DI STAGIONE **INSALATA DI CALCATREPPOLO**

Ingredienti: foglie di calcatreppolo q.b. - 1 carota cruda - olio - succo di limone - sale - pepe nero

Mondare e lavare le foglie del calcatreppolo. Togliere le spine con le forbici e tagliarle a striscioline. Sistemarle in una insalatiera e condirle con olio, sale, pepe nero macinato al momento e succo di limone. Questa insalata può essere mescolata con una carota tagliata alla julienne che renderà il piatto più decorativo e appetitoso

DESSERT **CALCATREPPOLO CANDITO**

Ingredienti: foglie di calcatreppolo -- zucchero q.b. - succo di mezzo limone

Mondare e lavare le foglie del calcatreppolo, togliere le spine, lavarle e scolarle facendole asciugare bene. In un tegame fare sciogliere dello zucchero con il succo di mezzo limone. Spegnerne il fuoco ed immergere le foglie rigirandole bene nello zucchero, affinché siano tutte ben ricoperte. Eventualmente immergetele poco per volta. Prima che lo zucchero si raffreddi completamente, togliere le foglie con una pinzetta e sistemarle, leggermente allargate, sopra un vassoio ricoperto con carta da forno e farle asciugare per 24 ore rigirandole almeno una volta. Conservare lo zucchero nel tegame e dopo le 24 ore riscaldarlo (eventualmente aggiungendone altro) ripetere l'operazione ribagnando le foglie.

Ripetere nuovamente il meccanismo per la terza volta e se necessario anche per una quarta, in modo da ottenere un rivestimento compatto ed uniforme. La preparazione è lunga ma.....ne vale certo la pena!

RICETTE A CURA DI **EVA BARBIERATO**

