

Le ricette del Garden Palace

Polpi al Vermentino...Porpi a o Vermentin

Ingredienti:

Uno o più polpi per un chilo circa
1 ciuffo di prezzemolo
Uno spicchio d'aglio
Succo di mezzo limone
Un cucchiaino di aceto
3-4 cucchiaini di olio extra vergine di oliva
Sale, pepe.



Preparazione:

Pulire il polpo e tenendolo per i tentacoli immergerlo tre o quattro volte in acqua bollente (così rimarrà leggermente colorato di rosa):
Cuocerlo per un'ora circa a fuoco moderato in una pentola con acqua salata insaporita dal cucchiaino di aceto.
Tritare insieme aglio e prezzemolo.
Scolare il polpo, tagliarlo a pezzetti o a striscette e disporlo su un vassoio. Emulsionare l'olio e il succo di limone, condire e completare con il trito ed una leggerissima macinata di pepe.
Il polpo può essere guarnito con fette di patate lessate nella stessa acqua che andranno aggiunte a metà della cottura del polpo.

Taglierini verdi

Ingredienti:

2 uova
500gr di farina bianca
2 mazzi di borragine
50 gr di salsiccia spellata
1 quarto di vino bianco secco
50 gr di grana grattugiato
Mezza cervella di vitello
Un pochino di maggiorana
Sugo di carne
Parmigiano grattugiato



Preparazione:

Lavare, pulire, lessare la borragine in acqua salata.
Strizzarla e passarla nella verdura con la salsiccia.
Pulire le cervelle, spellarle, scottarle nell'acqua bollente, e passarle nel tritacarne.
Impastare poi la farina ed il formaggio con il vino e gli altri ingredienti.
Poi fate riposare la pasta per qualche ora, dopodochè tirare della sfoglie sottili, arrotolarle, e tagliare quindi i taglierini con un coltello affilato.
Srotolarli e farli asciugare prima di cuocerli
.Quindi lessarli..e condirli con il "Tocco", cospargendoli poi di parmigiano grattugiato.