

“A SUMULEDD P FOGGH AMMSCHET”

PIETRO SCARALE



A handwritten signature in black ink, located in the bottom right corner of the page.



“A SUMULEDD P FOGGH AMMSCHET”

SEMOLINO CON CICORIELLA SELVATICA DI CAMPO, GERMOGLI DI FINOCCHIO SELVATICO DI CAMPO, CIME DI RAPA, SENAPE SELVATICA E MARASCIUOLI SPIRITO CONTADINO

INGREDIENTI per 2 /3 persone

Semolino 150 gr • brodo di verdure 700 ml • **Cicoriella selvatica di campo Spirito Contadino 40 gr**
• **Germogli di finocchio selvatico di campo Spirito Contadino 40 gr** • **Cime di rapa Spirito Contadino 40 gr**
• **Senape selvatica di campo Spirito Contadino 40 gr** • **Marasciuoli selvatici di campo Spirito Contadino 40 gr** • peperoncino fresco 10 gr • cipolla rossa 30 gr • olio extravergine 50 ml

PROCEDIMENTO:

Portare a ebollizione abbondante acqua salata con uno spicchio d'aglio. Sbollentare tutte le verdure selvatiche fino a renderle morbide. Scolare e tenere da parte. Nella stessa acqua di cottura delle verdure cuocere il semolino versandolo a pioggia e mescolando continuamente fino a ottenere una consistenza cremosa e liscia.

A parte, in una padella, scaldare l'olio extravergine d'oliva con la cipolla rossa tritata e il peperoncino fresco, lasciando soffriggere dolcemente fino a leggera doratura. Unire al semolino cotto le verdure sbollentate e amalgamare bene. Aggiungere infine il soffritto di cipolla e peperoncino e mescolare fino a ottenere un composto omogeneo e ben legato.

Servire caldo, con una consistenza morbida e avvolgente, in cui le verdure selvatiche e il fondo piccante alla cipolla rossa esaltano il sapore rustico del piatto.

PIETRO SCARALE