

ORSO MAX PRESENTA



ORSO Ricetta

Orsolini fagiolini

Una di quelle ricette per fare bella figura con niente che però richiedono una preparazione laboriosa.



ORSO Fagiolini

Ingredienti per 2 bocconcini circa a testa

- 1 po' di fagiolini circa 10 a testa
- Pancetta arrotolata tagliata a fettine circa 2 a testa
- Erba cipollina circa 2 fili a testa
- Olio d'oliva 1 cucchiaio
- Sale grosso un cucchiaio

Procuratevi i fagiolini, raccogliendoli dalle piantine che avevate seminato in tarda primavera oppure comperateli, fate voi come meglio potete.



Togliete ai fagiolini le estremità e tuffateli nell'acqua salata quando bolle.





ORSO Fagiolini

I fagiolini sono frutti di terra e la probabilità che possano vedere il mare è praticamente nulla quindi voi tuffandoli nell' acqua salata darete loro la possibilità di sperimentare questa sensazione, dopo circa 15-20 minuti essi saranno così docili che se li punzecchiate con una forchetta non opporranno alcuna resistenza.

A questo punto scolateli (spero non serva la foto: potete usare uno scolapasta)

Disponete 4-5 fagiolini su una fettina di pancetta, arrotolate la fettina e chiudete l'involantino con un filo di erba cipollina. Ripetete l'operazione finchè avete ingredienti..



Scaldate un cucchiaio d'olio nella pentola antiaderente e cucinateli a fuoco basso per 7-10 minuti rigirandoli un paio di volte con delicatezza.





ORSO Fagiolini



Potete servirli tiepidi come antipasto o contorno...





ORSO Fagiolini

L'erba cipollina (*allium schoenoprasum*)

si può coltivare in terra ma anche in vaso oppure comperare ma si può trovare ancora ai bordi dei prati o lungo gli argini. La riconoscete dall'aspetto filiforme e dal delicato profumo di cipolla che fanno le sue foglie se le sfregate.

Salvate queste erbe della nostra tradizione dall'oblio, conservatene la memoria come facevano le nostre nonne che le



conoscevano bene. Coltivate quest'erba rallegratevi l'occhio con i suoi fiori viola in estate e non temete di poterla decisamente all'inizio della primavera, come si fa con la salvia per S. Giuseppe il 19 Marzo, se volete che butti le nuove foglie.

