

PUNTARELLE (*germogli di cicoria catalogna*) della cucina romana piatto

Lavare il cespo di insalata, togliere le parti dure e trattenere solo i germogli (le puntarelle)

Togliere la parte finale fibrosa e dividere ogni gambo a strisce strette fino ad ottenere dei grossi fili.

Mettere le puntarelle così tagliate in una capiente ciotola con acqua e ghiaccio per almeno un'ora: si arricceranno leggermente e perderanno un po' di amarognolo.

Preparare il condimento:

In un mortaio mettere 2 spicchi di aglio schiacciato, 4 filetti di alici, sale e pepe due cucchiaini d'olio e due cucchiaini di aceto bianco. (Potete usare anche un mixer per facilitare l'operazione)

Dovete ottenere un'emulsione omogenea. Trascorso il tempo necessario scolare ed asciugare le puntarelle, unire il condimento ottenuto, preferibilmente prima di servirle affinché rimangano croccanti.

Ricette di cucina