

PESTO DI SILENE



Difficoltà ricetta: facile

Ingredienti:

100 g silene vulgaris
2 rametti basilico fresco (facoltativo)
1 spicchio aglio fresco
30 g mandorle spellate
30 g noci sgusciate
30 g pecorino o grana padano
qb . olio extravergine di oliva

- Prendere le cimette, eliminare il fusto più duro, lavarle e asciugarle bene
- Pulire lo spicchio di aglio e metterlo nel frullatore o nel mixer
- Aggiungere le mandorle, le noci, il pecorino, e infine le foglie di silene e di basilico (facoltativo)
- Frullare a bassa velocità aggiungendo l'olio extravergine di oliva a filo, fino a quando tutti gli ingredienti si saranno amalgamati perfettamente creando una crema.

NOTA: la silene vulgaris può anche essere sbollentata 5 minuti prima di frullarla, per eliminare il gusto un po' ferroso che potrebbe avere a seconda del tipo di terreno in cui è stata raccolta.

FRITTATA DI SILENE



Difficoltà ricetta: facile

Ingredienti per 6 persone

350 g silene scottati e strizzati
6 uova
sale
pepe
2 cucchiaini di formaggio grattugiato facoltativo
olio extravergine

Necessario

Padella antiaderente
Coperchio

- Nella padella versare 2 cucchiaini di olio extravergine, la silene e aggiungere il sale
- In una ciotola sbattere le uova insieme al pepe e al sale
- Unire le erbette alle uova e aggiungere il formaggio
- Versare in padella e far cuocere come una normale frittata
- GUSTARSI LA FRITTATA DI SILENE!

Ricette selezionate per voi da Luchi



<https://www.mumcakefrelis.it/2019/03/pesto-silene-carletti-strigoli-sciopeti.html>
<https://blog.giallozafferano.it/incucinaconmire/frittata-di-silene/>

PESTO DI SILENE



Difficoltà ricetta: facile

Ingredienti:

100 g silene vulgaris
2 rametti basilico fresco (facoltativo)
1 spicchio aglio fresco
30 g mandorle spellate
30 g noci sgusciate
30 g pecorino o grana padano
qb . olio extravergine di oliva

- Prendere le cimette, eliminare il fusto più duro, lavarle e asciugarle bene
 - Pulire lo spicchio di aglio e metterlo nel frullatore o nel mixer
 - Aggiungere le mandorle, le noci, il pecorino, e infine le foglie di silene e di basilico (facoltativo)
- Frullare a bassa velocità aggiungendo l'olio extravergine di oliva a filo, fino a quando tutti gli ingredienti si saranno amalgamati perfettamente creando una crema.

NOTA: la silene vulgaris può anche essere sbollentata 5 minuti prima di frullarla, per eliminare il gusto un po' ferroso che potrebbe avere a seconda del tipo di terreno in cui è stata raccolta.

FRITTATA DI SILENE



Difficoltà ricetta: facile

Ingredienti per 6 persone

350 g silene scottati e strizzati
6 uova
sale
pepe
2 cucchiaini di formaggio grattugiato facoltativo
olio extravergine

Necessario

Padella antiaderente
Coperchio

- Nella padella versare 2 cucchiaini di olio extravergine, la silene e aggiungere il sale
- In una ciotola sbattere le uova insieme al pepe e al sale
- Unire le erbette alle uova e aggiungere il formaggio
- Versare in padella e far cuocere come una normale frittata
- GUSTARSI LA FRITTATA DI SILENE!

Ricette selezionate per voi da Luchi



<https://www.mumcakefrelis.it/2019/03/pesto-silene-carletti-strigoli-sciopeti.html>
<https://blog.giallozafferano.it/incucinaconmire/frittata-di-silene/>

