



CUCINA CON NOI!

Crumble croccante con cime di rapa

INGREDIENTI

100 g di farina "00"

100 g di burro

80 g di pecorino dolce grattugiato

40 g di mandorle a bastoncini

500 g di Cime di Rapa Orogel

80 g di pancetta affumicata a fette sottili

olio extravergine d'oliva

peperoncino





50



4



Media



Secondi Piatti

Preparazione

- 1** Inserite nel cutter il burro freddo a pezzetti, la farina e il pecorino. Frullate per qualche secondo fino a ottenere un composto amalgamato, unite le mandorle, azionate per qualche secondo e trasferite il composto in una terrina. Lasciate riposare in frigorifero per 30 minuti.
- 2** Sbriciolate la frolla al pecorino su una teglia ricoperta di carta da forno. Cuocete a 180°C per 15 minuti. Sgranate il composto con una forchetta e cuocete altri 5 minuti. Lasciate raffreddare.
- 3** Lessate in poca acqua bollente le cime di rapa per 10 minuti. Scolatele strizzandole leggermente.
- 4** Scaldate qualche cucchiaio di olio in padella, unite la pancetta tagliata a striscioline e fatela rosolare qualche minuto. Aggiungete le cime di rapa e un pizzico di peperoncino.
- 5** Lasciate insaporire. Servite le cime di rapa cosparse con le briciole di crumble.

