



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000068

Registrata in data 04 Dic 2015 alle ore 13:46

da PIETRO PARISI

Wasabi di friarielli napoletani

A quanti capita di gettare i gambi dei friarielli ?

Con i gambi di friarielli ho preparato un wasabi, il colore è molto simile al wasabi giapponese ma il sapore è tutto partenopeo.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 4 persone

500 gr di friarielli

Preparazione

Per ottenere il wasabi, sbollentare i gambi di friarielli con un po' di bicarbonato, appena raggiungono il bollore tirarli fuori e farli raffreddare, poi saltarli in padella con aglio, olio, peperoncino e un po' di sale. Frullare il tutto con il mixer velocemente.

Vino consigliato

Un ottimo vino secco.