

Minestra di Scarola (gebratene Endivien)

569

Typ: Vorspeise

Quelle: Graziella

Bemerkungen:

Zutaten: 1 Kopf Endivie
3-4 Koblauchzehen
50 g Oliven
1 Bund Salbei

Alternativ:

Fenchel
Pecorino
Speck

Rezept: Endivienkopf waschen, putzen, in Streifen schneiden. In Salzwasser kurz kochen (2-3 min).

Koblauchzehen in dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben in einer Pfanne leicht goldbraun braten, aber nicht mehr! Wenn sie drohen, braun zu werden, Wasser hinzufügen. Halbierte entsteinte Oliven und Salbei zugeben, Gekochte Endivien ausdrücken und hinzufügen. 5 min kochen, damit sich der Geschmack der Oliver mitteilt. Kann lauwarm serviert werden.

Ein anderes Rezept benutzt keine Oliven und kein Salbei, dafür wilden Fenchel:

Ingredienti: per 4 persone: 1 kg di scarola (Endivie), 100 g di finocchio selvatico (wilder Fenchel), 100 g di pancetta affumicata, 60 g di pecorino grattugiato, 1 litro di brodo di dado (Brühwürfel), 40 g di olio, sale.

Sminuzzate (zerpflücken) il finocchietto e mettetelo a bollire nel brodo 5 minuti. Lavate la scarola, tagliatela a strisciole e cuocetela in poca acqua salata 5 minuti. Tagliate a listarelle sottili la pancetta, mettetela in una padella antiaderente e rosolatela senza condimento. Mettete la scarola cotta, a strati, in una teglia. Condite ogni strato con un pò di pancetta, pecorino e qualche cucchiaio di brodo. Coprite con il brodo rimasto, rimettete sul fuoco 5 minuti, quindi lasciate intiepidire. Condite la minestra con l'olio crudo e servite.