

Speciale cucina delle Feste: le ricette da trattoria

Speciale cucina delle Feste: le ricette e i consigli degli chef per stupire i

Polenta e carbonada, sapori invernali di Courmayeur

Cucina giamaicana: ecco come si preparano i golosi "festivals"

Strudel di grano saraceno con verdure invernali, mascherpa d'Alpe

Scarola con uvetta, pinoli, olive taggiasche

Attenzione per la tradizione e per gli ingredienti rendono questo piatto vegetariano sano e ricchissimo. Ecco la ricetta del Ristorante Ercoli 1928...



Scarola con uvetta, pinoli e olive taggiasche

RISTORANTE ERCOLI 1928

CONDIVIDI

...

SCOPRI TOP NEWS



SALVO CAGNAZZO (GEDI DIGITAL)

Publicato il 01/01/2019
Ultima modifica il 01/01/2019 alle ore 15:48

Un piatto **vegetariano** a base di scarola, uvetta, pinoli e olive taggiasche. Ce lo propone Ristorante Ercoli 1928, nel quartiere Prati di Roma. Un negozio/ristorante dove è possibile, 7 giorni su 7, dalle 9 di mattina all'una di notte, entrare per fare la spesa, mangiare o bere un drink. In mostra, ovunque, prodotti di eccezionali aziende italiane e regionali. E, nel piatto, la cultura italiana a tavola.

La ricetta, proposta dal giovane chef Andrea Di Raimo, attinge infatti alla cucina italiana tradizionale. E la rinnova. Il tutto, ovviamente, con prodotti altamente selezionati e mantenendone intatto il loro valore nutrizionale. Particolarmente alto, occorre sottolinearlo, per tutti questi ingredienti. Basti pensare ai pinoli, pieni di sali minerali e di alcuni amminoacidi essenziali, dotati di proprietà

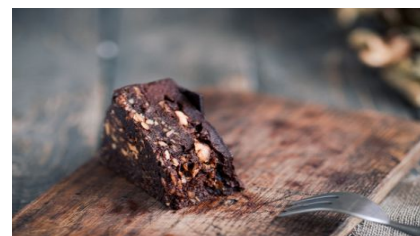
STILE.IT - RICETTE VEG



Pinzimonio di carote e verdure sottoaceto con mousse



Riso al forno con carciofi, ricetta light



Torta di datteri, vegan e crudista

STILE.IT - RICETTE DOLCI





Leggi articoli esclusivi e senza pubblicità su La Stampa

Una foto del piatto

Ecco come realizzare il piatto: Scarola con uvetta, pinoli e olive taggiasche **Ingredienti per una porzione** - 200 gr di scarola, 1/2 spicchio di aglio. 4 capperi dissalati, 20 g di olive taggiasche, 20 g olio extravergine di oliva, sale.

PROCEDIMENTO - Pulire accuratamente la scarola in abbondante acqua. Tagliare le foglie grossolanamente. In padella mettere l'olio evo. Far imbiondire l'aglio. Aggiungere le olive taggiasche, i capperi e la scarola. Coprire con un coperchio e lasciare stufare, salare, saltare e servire.

Sponsorizzato

Poche donne italiane conoscono questo trucco per eliminare le rughe alle labbra

SkinLabo | Sponsorizzato

Consigliati per te

Mangia la carne dopo ventidue anni, ecco come reagisce la vegetariana

Sport.it

Battibecco in tv, Di Battista a Fazio: "Non abbia la coda di paglia". La replica: "Se vuole avercela con me non è originale"

Sport.it



Banana bread, la ricetta del ciambellone profumato

TURISMO.IT - RICETTE ETNICHE



Wiener Schnitzel, la cotoletta "divisa a metà"



Paella, il "mito" di Valencia senza segreti



Repubblica Dominicana, un platano fritto per antipasto

BLOG DEI GIORNALISTI

Rocco Moliterni 

LA GOLA

Quando il salame come appetizer toglie l'appetito

VIDEO CONSIGLIATI

23 foto esclusive del Titanic che vi faranno venire la pelle d'oca (e le lacrime agli occhi)

easyviaggio

La vita di Battisti in Bolivia, parla il suo ultimo affittacamere: "Cucinava pasta alla bolognese, venivano a trovarlo boliviani"

Nuova Classe A. Con intelligenza artificiale MBUX. Scoprila.

Mercedes-Benz

Nuova battuta osé di Berlusconi: "Ne facevo sei per notte, ora mi addormento dopo la terza"