

SILENE

La Silene vulgaris o alba viene chiamata in dialetto Cornagi o sciopeti. (Il calice rigonfio del fiore se viene battuto sul dorso della mano produce uno scoppietto). La Silene cresce in pieno sole nei prati grassi, nei pascoli, negli incolti e nei dirupi. E' molto saporita e ricorda il gusto dei piselli con una punta di amaro molto gradevole. In cucina si utilizzano solo i giovani germogli primaverili o le singole foglie prima della fioritura. Se avrete l'accortezza di recidere i germogli con un coltellino, avrete la possibilità anno dopo anno, di continuare a gustare i suoi germogli sia crudi che cotti. I germogli crudi in aggiunta all'insalata sono particolarmente gradevoli perché croccanti e carnosetti.

ZUPPA PAESANA ALLA SILENE

Ingredienti per 4 persone:

½ Kg di germogli di Silene
100 g di pancetta
40 g di pecorino grattugiato
4 uova
1 cipolla
1 l di brodo
Olio
Sale

In una capace pentola fate soffriggere con poco olio la pancetta tritata con la cipolla affettata finemente, a questa aggiungete la Silene tritata grossolanamente e lasciatela insaporire, aggiungete il brodo caldo e regolate di sale. Fate cuocere per 10 minuti. Spegnete il fuoco ed aggiungete le uova sbattute con il pecorino, mescolate bene e servite la zuppa con crostini di pane abbrustolito.

CREPPE ALLA SILENE

Ingredienti:

12 crespelle (100 g farina- 2 uova intere- 1/4 di latte- 30 g di burro- sale)
½ kg di germogli di silene
250 di ricotta di pecora
Sale e pepe
Burro
Besciamella
Formaggio grattugiato

Preparate le crespelle. Lavate e fate saltare la Silene tagliata grossolanamente nel burro.

Mescolatela alla ricotta di pecora e regolate di sale e pepe.

Riempite le crespelle, piegatele a triangolo e adagiatele sovrapposte in una pirofila imburrata coperte di besciamella arricchita di formaggio grattugiato. Mettete in forno a far gratinare.

PESTO DI SILENE (ricetta suggerita da Dorothea)

Ingredienti:

Un mazzetto di Silene
Olio d'oliva
1 spicchio d'aglio
Formaggio grattugiato
Sale

Scottate per un minuto in poca acqua bollente le cime di Silene vulgaris . Mettetele nel frullatore con un poco della loro acqua, aggiungete lo spicchio d'aglio, il formaggio grattugiato, ed un bel po' di olio extra vergine d'oliva.

Frullate il tutto per almeno due minuti e aggiustate di sale.

Viene un pesto molto denso che, se userete subito, potrete allungarlo con un po' d'acqua di cottura della pasta, altrimenti andrà riposto in frigorifero coperto con altro olio. In questo modo si conserverà per una decina di giorni.

Volendo potrete anche congelarlo, ma dovrete ridurre la quantità di aglio.