

ISLAND GROWN

HARVEST ^{OF} THE MONTH

- Abril -

COMESTÍVEIS SILVESTRES

AGRIÃO CHIMICHURRI

**1 xícara de agrião,
bem embalado**

*(se forçado - lave bem
e descarte os caules)*

1 dente de alho

**1 colher de chá de flocos
de pimenta vermelha**

(opcional)

**1/4 xícara de vinagre
de sherry**

1/2 xícara de azeite

3/4 colher de chá de mel

**1/2 colher de chá de sal
kosher ou sal marinho**

**1/4 colher de chá de
pimenta preta
recém-moída**

Coloque o agrião, alho, flocos de pimenta vermelha, mel e vinagre em um processador de alimentos e pulse até serem picados finamente, mas não em consistência de purê (ou você pode cortar tudo à mão e combinar com o vinagre).

Transfira tudo para uma tigela pequena e adicione o azeite, sal e pimenta. Misture bem. Coloque na geladeira até estar pronto para comer. Sirva com o seu pão fermentado (pão sourdough) favorito ou sobre vegetais assados, tofu, peixe cozido, frango ou bife. Desfrute!

Receita enviada por Gabrielle Sullo



For more information visit

ISLANDGROWNSCHOOLS.ORG/HARVESTOFTHEMONTH