

FRESH FROM THE GARDEN TASTINGS

Aglio, Olio, and Peperoncino Collards



Ingredients

1 bunch collard greens (about 6 leaves), stems removed
2 cloves garlic, minced
2 Tablespoons extra virgin olive oil
1 Tablespoons red pepper flakes (optional)
Salt, to taste

Instructions

Cut the collard leaves into ribbons. In a large skillet over medium heat, combine garlic, olive oil and red pepper flakes. Cook for 1 minute. Add the collard greens; sauté until bright green and slightly wilted, about 3 minutes. Serve warm.

Serves 4

DEGUSTACIONES FRESCAS DEL HUERTO

Berzas con ajo, aceite y pepperoncino



Ingredientes

1 puñado de berzas (alrededor de 6 hojas),
sin los tallos
2 dientes de ajo, finamente picados
2 cucharadas de aceite de oliva extra virgen
1 cucharada de hojuelas de pimienta roja (opcional)
Sal al gusto

Instrucciones

Corte las hojas de berzas en tiras. En una sartén grande a fuego medio, combine el ajo, el aceite de oliva y las hojuelas de pimienta roja. Cocine durante 1 minuto. Añada las berzas; saltee hasta que estén verde brillante y ligeramente blandas, aproximadamente 3 minutos. Sirva caliente.

Para 4 personas