

NYBG

EDIBLE ACADEMY
FRESH FROM THE GARDEN TASTINGS



AGLIO, OLIO, AND PEPERONCINO COLLARDS

Serves 4

Adapted from *The Forest Feast Cookbook* by Erin Gleeson

Ingredients:

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

NYBG

EDIBLE ACADEMY
DEGUSTACIONES
FRESCAS DEL JARDÍN



BERZAS CON AJO, ACEITE Y PEPPERONCINO **Para 4 personas**

Adaptado del The Forest Feast Cookbook por Erin Gleeson

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
- 2 cucharada de hojuelas de pimienta roja
- Añada sal al gusto

Instrucciones

Corte las hojas de las 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.