

NYBG

EDIBLE ACADEMY
FRESH FROM THE GARDEN TASTINGS



AGLIO, OLIO, AND PEPERONCINO COLLARDS

Adapted from The Forest Feast Cookbook by Erin Gleeson
Serves 4

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.

NYBG

EDIBLE ACADEMY

DEGUSTACIONES FRESCAS DEL JARDÍN



COL AL AJO, ACEITE Y PEPERONCINO

Adaptado de The Forest Feast Cookbook por Erin Gleeson
Para 4 personas

Ingredientes

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

Instrucciones

Cortar las hojas de col 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 coles; saltee hasta que estén verde brillante y ligeramente blandas, aproximadamente 3 minutos. Sirva caliente.