

Ashley's Produce: Week 16 New Bedford Farm Share

This week's share includes the following options:

Arugula
Beans
Bok choy
Cabbage
Carrots
Eggplant
Garlic
Kale
Onions
Peppers
Potatoes
Scallions
Parsley
Cilantro
Dill

The transition to Autumn became official last week with the passage of the fall equinox. Last week's storm made it easy to say goodbye to some of our summer crops. The tomatoes will be pulled this week along with some of the eggplant to make room for a fall/winter crop of greens and cover crop to protect the soil from erosion. The stormy weather also gave us time to prep beds in the hoophouse for more greens and roots to be enjoyed throughout the winter. It's an enjoyable time to work in the gardens. There is still plenty of work to do, but the pace is slower and more relaxed giving us time to enjoy the beauty of the farm and the season.

Pasta Salad with Goat Cheese and Arugula

You can prep the components of this pasta salad in advance -- toss together just before serving. The spicy arugula, creamy goat cheese, and a touch of Dijon mustard give the dish plenty of flavor.

25 minutes.

Ingredients

Coarse salt and ground pepper
3/4 pound gemelli or other short pasta
1 can (15 ounces) cannellini beans, rinsed and drained
3/4 cup crumbled fresh goat cheese (3 ounces)
3 tablespoons olive oil
2 tablespoons red-wine vinegar
2 teaspoons Dijon mustard
1 bunch arugula (8 ounces), torn
1/2 small red onion, thinly sliced

Directions

1. In a large pot of boiling salted water, cook pasta until al dente. Drain pasta and rinse under cold water. In a large bowl, toss pasta with beans and goat cheese.
2. Make dressing: In a bowl, whisk together oil, vinegar, and mustard and season with salt and pepper. (To store, refrigerate pasta mixture and dressing separately, up to 1 day.) To serve, toss pasta mixture with dressing, arugula, and onion.

© COPYRIGHT 2017, MARTHA STEWART LIVING OMNIMEDIA, INC. ALL RIGHTS RESERVED.

Ashley's Produce: Week 16 New Bedford Farm Share

Esta Semana:

Rúcula
Frijoles
Bok choy
Repollo
Zanahorias
Berenjena
Ajo
col rizada
Cebollas
Pimientos
Papas
Scallions
Perejil
Cilantro
Eneldo

Otoño se hizo oficial esta semana. La tormenta de la semana pasada hizo que fuera fácil decir adiós a algunos de nuestros cultivos de verano. Los tomates serán sacados esta semana junto con algunos de la berenjena para dar cabida a una cosecha otoño / invierno de verduras y cobertura vegetal para proteger el suelo de la erosión. El clima tempestuoso también nos dio tiempo para preparar raíces para ser disfrutado durante todo el invierno. Es un tiempo agradable para trabajar en los jardines. Todavía hay mucho trabajo por hacer, es más lento y más relajado dándonos tiempo para disfrutar de la belleza de la granja y la temporada.

Receta:

Ensalada de Pasta con Queso de Cabra y Arugula

Usted puede preparar los componentes de esta ensalada de pasta con antelación - mezclar juntos antes de servir. La rúcula picante, el queso de cabra cremoso, y un toque de mostaza de Dijon dan al plato un montón de sabor.

Preparación: 25 minutos

Ingredientes

Sal gruesa y pimienta molida
3/4 libra gemelli u otra pasta corta
1 lata (15 onzas) de frijoles de cannellini, enjuagados y escurridos
3/4 taza de queso de cabra fresco desmenuzado (3 onzas)
3 cucharadas de aceite de oliva
2 cucharadas de vinagre de vino tinto
2 cucharaditas de mostaza de Dijon
1 racimo de arugula (8 onzas), desgarrado 1/2 cebolla roja pequeña, en rodajas finas

Direcciones

1. En una olla grande de agua hirviendo salada, cocinar la pasta hasta al dente. Escurrir la pasta y enjuagar con agua fría. En un tazón grande, mezcle la pasta con frijoles y queso de cabra.
2. Hacer el aderezo: En un tazón, bata el aceite, el vinagre y la mostaza y sazone con sal y pimienta. (Para almacenar, refrigerar la mezcla de pasta y vajilla por separado, hasta 1 día.) Para servir, mezcle la pasta con el aderezo, la rúcula y la cebolla.

© COPYRIGHT 2017, MARTHA STEWART
LIVING OMNIMEDIA, INC. TODOS LOS
DERECHOS RESERVADOS.