Almaverde® bio

Vellutata di topinambur, patate e porri

NATALE

Gustose ricette per nuovi sapori.

Vellutata di topinambur, patate e porri

Una vellutata sana e gustosa, ottima come antipasto, speciale come primo piatto con parmigiano grattugiato e crostini croccanti. Il topinambur, tubero invernale, ha sapore simile al carciofo, ma più delicato e dolce.

Tempo di preparazione: 20 min.
Tempo di cottura: 30 min.

Ingredienti per 4 persone:

250 g di topinambur, 250 g di patate gialle, 1 porro, 1 bicchiere di panna fresca, curcuma fresca grattugiata finemente, foglie e fiori di timo fresco, olio extravergine di oliva, sale e pepe.

Preparazione:

lessa i topinambur e le patate finché non saranno teneri, poi pelali. Taglia un topinambur e mezza patata a dadini, poi tienili da parte per la decorazione. Trita il resto grossolanamente. Affetta finemente la parte bianca del porro e fallo rosolare in una pentola con 2 cucchiai di olio e 4 cucchiai di acqua finché non risulterà morbido. Aggiungi i topinambur, le patate, la curcuma, il sale, il pepe e lascia insaporire per qualche minuto. Unisci la panna, frulla con il minipimer fino a ottenere una crema omogenea e liscia, poi cuoci per 5-10 minuti. Rosola i dadini di topinambur e di patata, su tutti i lati, in una padella antiaderente con 1 cucchiaio di olio. Versa la crema in due fondine e decora con i dadini di topinambur e di patata, con foglie e fiori di timo e un filo di olio.

Un'idea in più:

per insaporire la vellutata aggiungi qualche goccia di crema di aceto balsamico.

www.almaverdebio.it Almaverde bio

Ricette a cura di Bettina in cucina www.bettinaincucina.com

Creative Associati srl