



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000883

Registrata in data 15 Dic 2016 alle ore 15:40

da KEVIN FERAGOTTO

Sospiri d'autunno

Si tratta di una vellutata di cavolo viola con quenelle di gorgonzola dolce, pomodori secchi, cipolla alla brace e mentuccia.

Il piatto utilizza pochi e semplici ingredienti, cercando un equilibrio tra di essi, così da esaltarne al massimo la qualità. Inizialmente la vista è attratta dai colori vivaci e provocanti delle materie prime, poi l'olfatto viene assalito da una serie di profumi tipicamente mediterranei con qualche accenno alpino, ed infine il gusto viene stimolato da un alternarsi di consistenze e sapori (soffice e croccante, dolce e salato).

Tempo di preparazione: 1 ore

Ingredienti per 4 persone

1/2 cavolo cappuccio viola
n. 2 patate a pasta gialla (dimensioni medio-grandi)
n. 1 scalogno
n. 1 cipolla rossa
70 g di gorgonzola dolce
50 g di pomodori secchi
1 mazzetto di mentuccia
1/2 bicchiere di latte intero
n.1 cubetto di pancetta affumicata (2 cm x 3 cm)
40 g di burro
n.1 cucchiaino di miele d' acacia
sale q.b.
olio extra vergine d' oliva.

Preparazione

Innanzitutto sciacquare il cavolo sotto l' acqua fredda corrente e, con un coltello affilato, rimuoverne il gambo. Bollirlo per 35-40 min., dopodiché scolarlo e immergerlo in una ciotola piena di ghiaccio, così da arrestarne la cottura e preservarne il colore naturale. Nel frattempo, lessare le patate per 15-20 min. Lasciarle raffreddare e quindi sbucciarle. Ora tritare finemente lo scalogno e farlo appassire in un pentolino antiaderente assieme ad una noce di burro. Aggiungere la pancetta e attendere il rilascio degli aromi, sono sufficienti 2-3 min. Tagliare il cavolo e le patate a cubetti; quindi trasferirli in un mixer con lo scalogno. Versare un cucchiaio di olio e frullare a velocità medio-alta; proseguire fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. A questo punto, porre la crema in una pentola e cuocerla a fiamma dolce per circa 15 min. Unire il latte, il rimanente burro a tocchetti, un pizzico di sale e il miele; mescolare in modo lento e continuativo. Intanto, tagliare la cipolla e ricavarne dei "petali" di fine spessore; cuocerli sulla brace per 2-3 min. al massimo. Prendere i pomodori secchi, sgocciolarli e tagliarli a strisce sottili. Lavare la mentuccia e poi, aiutandosi con 2 cucchiaini da tè, creare delle quenelle di gorgonzola. Servire caldo ed impiattare come da foto.

Vino consigliato

Garda Chiaretto D.O.C. (rosato con riflessi color rubino; fine e intenso con eventuali sentori floreali e fruttati; secco, sapido e di spiccata salinità con retrogusto ammandorlato)