



Ricetta N. RE002666 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 11 Dic 2018 alle ore 16:14

da GIUSEPPE DADDIO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Topinambur con fiori di zucca triglie e vongole

Topinambur con fiori di zucca triglie e vongole

Tempo di preparazione: 90 minuti

Ingredienti per 12 persone

Per la crema di topinambur

1 kg Topinambur fresco

n. 3 cipollotto fresco

g 25 olio evo

Acqua di vongole q.b.

Sale e pepe q.b.

Per le vongole

1 kg vongole veraci

n. 3 pz aglio schiacciato

Gambi di prezzemolo q.b.

Peperoncino q.b.

Olio evo q.b.

Per le triglie

500 g Triglie fresche di scoglio

Olio evo q.b.

Sale e pepe q.b.

Erbette fresche gentili q.b.

Per i fiori di zucca

n. 2 vaschette fiori di zucca freschi

Olio evo q.b.

Sale e pepe q.b.

n. 1 spicchio di aglio intero

Preparazione

Per la crema di topinambur: pelare accuratamente il topinambur, tagliarlo a pezzi e tenerli in acqua.

In un tegame rosolare il cipollotto con l'olio evo, insaporire il topinambur, aggiungere l'acqua delle vongole filtrata.

Cuocere per circa 30 minuti a fuoco lento. A fine cottura, regolare il gusto di sale e pepe. Frullare e tenere in caldo.

Per le vongole: in una casseruola rosolare l'aglio ed il peperoncino con l'olio ed i gambi di prezzemolo, aggiungere le vongole e lasciar aprire. Filtrare l'acqua e tenerla utile per il topinambur.

Per le triglie: squamare il pesce, sfilettarlo ed eliminare le spine centrali. Tagliare a losanghe i filetti di triglie e disporli su una teglia con carta da forno, condire con sale, pepe, olio ed erbe aromatiche. Cuocere in forno a 200°C per 3 minuti.

Servire il piatto con la crema di topinambur, fiori di zucca spadellati con olio e aglio, adagiare le triglie.

Guarnire con erbe e un filo d'olio a crudo.