



Ricetta N. RE003226 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 17 Feb 2020 alle ore 12:29

da GIUSEPPE DADDIO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

Zuppa di cardi e curcuma in brodo di pollo sfilacciato

Zuppa di cardi e curcuma in brodo di pollo sfilacciato ideata per il "Menu dei desideri" presentato nell'ambito del Congresso nazionale sull'obesità OPERA tenutosi a Napoli dal 13 al 15 febbraio diretto dalla prof.ssa Annamaria Colao. Gli autori del menu, assieme allo chef Daddio, sono Francesca Marino (nutrizionista) Luciano Pignataro (giornalista gastronomico).

Tempo di preparazione: 1 ore

Ingredienti per 10 persone

- 1 kg Cardi gobbi
- 1 kg Brodo di pollo
- 150 g Cipollotto fresco
- 70 g Olio extravergine di oliva
- 1 g Peperoncino fresco
- 2 g Curcuma
- Q.b. Sale
- Q.b. Pepe
- Q.b. Brunoise di verdure
- Q.b. Erbette fresche
- Q.b. Fiori eduli

Preparazione

Pulire i cardi, tagliarli a dadi e metterli in una ciotola acidulata di succo limone.

In una casseruola rosolare il cipollotto con l'olio extra vergine di oliva, lasciar appassire a fuoco lento, aggiungere il sale e peperoncino, continuare la cottura con il brodo di pollo ben filtrato.

Sfilacciare le parti del pollo più dure tipo alette e coscia somministrare il tutto nella zuppa, regolare il gusto di sale e pepe, aromatizzare con la curcuma e servire caldo.

Guarnire la zuppa di cardi con la brunoise di verdure appena scottate.

Decorare il piatto con i fiori eduli e le erbette.