

Cappuccino di Topinambur

Come scritto anche nella mia descrizione, la passione per il mondo della cucina si è stabilito in me quando da piccolina osservavo curiosa la mia mamma mentre cucinava! Oggi succede il contrario, è lei che guarda quello che faccio io, mi chiede delle ricette, anche se poi non le fa ☐ mi aiuta.. io per scherzare la chiamo "aiutocuoca"!! Mi dice sempre che le faccio confusione perché io sono molto rapida e spesso faccio anche 2/3 ricette contemporaneamente incastrando le preparazioni. Lei invece ha bisogno dei suoi tempi e di fare una cosa per volta, quindi quando cucino da lei siamo una comica, lei che corre ovunque e poi si scorda quello che deve fare, e io mi diverto un sacco e la prendo un po' in giro.. e lei che si chiede da chi io abbia preso perché anche mio babbo è stile bradipo!! Io sono sicura di aver preso da mio nonno anche se lei dice che ha dato tutta questa dote a me rimanendo lei senza!! Comunque mia mamma ha la tv accesa fissa su Alice quindi ricette tutto il giorno, ed ha sentito tanto parlare di questo topinambur, mi ha chiesto tante volte come fosse e che gusto avesse, per questo ho deciso di preparare per lei questo cappuccino. E' stato un successo, davvero buonissimo. Naturalmente può essere servito anche sotto forma di zuppa in dosi maggiori!



CAPPUCCINO DI TOPINAMBUR
ingredienti per 4 persone*

per il cappuccino

450 g di topinambur pesato pulito

70 g di patata pesata pulita

4 cipollotti freschi

160 g di latte fresco
sale
olio extravergine d'oliva

per la schiuma
200 g di latte fresco
90 g di pecorino
10 g di fecola

inoltre
1 carciofo
farina q.b.
olio di semi di arachidi per friggere
sale

*le dosi si rieriscono a 4 tazze, se intendete consumare la
crema come un primo piatto basterà raddoppiare le dosi.



Per pelare il topinambur e la patata ho utilizzato lo spelucchino della FISKARS con lama in acciaio inox.



Pelate i topinambur e la patata, pesate la quantità necessaria e riducete tutto in piccoli cubetti. Il topinambur è piuttosto duro e impiega molto tempo a cuocere per questo consiglio di tagliarlo a pezzetti piccoli. Tritate anche lo scalogno grossolanamente e mettete tutte le verdure in un tegame assieme a qualche cucchiaio di olio extravergine d'oliva. Fate rosolare le verdure qualche minuto, aggiungete il latte e 600

grammi di acqua* circa. Salate e fate cuocere per circa un'ora.

*la quantità di acqua dipende da quanto durerà la cottura delle verdure, quindi aggiungetene un po' per volta.

Per la sciuma, in un padellino mettete la fecola e aggiungete due cucchiaini di latte, mescolate e aggiungete il restante latte, cuocete mescolando sempre con una frusta. Quando inizia a sobbollire togliete dal fuoco e aggiungete il pecorino e mescolate per farlo sciogliere.

Eliminate le foglie esterne del carciofo, tagliate la punta, dividetelo a metà ed eliminate la barbetta all'interno. Tagliate il carciofo a spicchi molto sottili, passateli nella farina e soffriggeteli in olio di semi di arachidi bollente. La temperatura ideale dell'olio deve essere 180°C ma se non avete un termometro potete inserire il manico di un cucchiaino e se vi si formeranno tante bollicine attorno allora è pronto.

Quando le verdure saranno cotte riducetele in crema con un frullatore ad immersione, aggiungete un cucchiaino di olio e versate nelle tazze. Versatevi sopra una parte di crema al pecorino e completate con i carciofi fritti.



Calombelico di Venere



Calombelico di Venere