

# Cappesante impanate su crema di topinambur al cardamomo

Finalmente quest'anno caratterizzato da troppi aspetti negativi, è finito e ha ceduto il passo al 2021, colmo di speranza e aspettative, forse come mai prima d'ora.

Un capodanno diverso, vissuto tra le mura domestiche con le incessanti immagini delle piazze vuote passate in tv. Quasi surreale, difficile da dimenticare. E in questa diversità ognuno aspetta e fa del suo meglio per abbandonare l'anno vecchio, aspettando quel brindisi tanto atteso. Io e mio marito ci siamo divertiti a cucinare insieme e il risultato è la nostra cenetta per due con una buona bottiglia di vino. Queste cappellette dalla panatura fragrante, adagiate su una crema di topinambur che profuma di cardamomo è il nostro antipasto, fatto di diverse consistenze e sapori delicati.

## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 400 g di topinambur
- 300 g di patate
- 3 bacche di cardamomo
- 3 bacche di ginepro
- 2 foglie di alloro
- sale fino q.b.
- pepe macinato fresco
- 400 ml di latte parzialmente scremato
- 8 cappellette
- 3 cucchiaini di farina di semola rimacinata
- 1 uovo
- 3-4 cucchiaini di pangrattato
- 4 fette di pane bianco da sandwich
- olio per frittura

## PROCEDIMENTO:

Sbucciare i topinambur ed immergerli in una ciotola di acqua acidulata con limone, per evitare che possano ossidarsi a contatto con l'aria. Sbucciare anche le patate e tagliare il tutto a pezzi grandi.



Versare in una pentola a pareti alte le patate, i topinambur, le bacche di cardamomo aperte per far fuori uscire i semi interni, le bacche di ginepro, le foglie di alloro e una presa di sale.



Portare a bollire e cuocere circa 25 minuti o fino a quando la verdura risulterà tenera. Scolare l'acqua di cottura (senza rimuovere le spezie), aggiungere il latte parzialmente scremato e frullare il tutto con il frullatore ad immersione. Aggiungere una macinata di pepe e cuocere ancora 2 minuti sempre mescolando, la crema ottenuta. Tenere in caldo.



Per i crostini di accompagnamento passare con il matterello le fette di pane da sandwich, facendole assottigliare e compattare. Tagliare ogni fetta in 4 spicchi e tostarli in un tegame antiaderente per pochi minuti, girandoli spesso per non bruciarli.



Intanto lavare bene le cappellette per rimuovere eventuali impurità, poi asciugarle con carta cucina. Preparare 3 contenitori per impanare le cappellette, di cui uno con la farina di semola rimacinata, uno con l'uovo sbattuto e l'ultimo con il pangrattato.



Impanare tutte le capperante nella farina, poi nell'uovo e nel pangrattato.



Friggere per circa 1 minuto in olio per frittura, poi scolare e lasciare asciugare su carta per fritti. Salare.



A questo punto possiamo impiattare. Mettere in ogni porzione circa 2 mestoli di crema di topinambur calda, passandola al setaccio per eliminare i residui delle spezie frullate, 2

cappesante (io le ho infilate sullo stecchino da aperitivi) e i crostini di pane tostato. Servire caldo.