

Tortine di robiola e foglie di carota su chips di carota al sesamo

Sarà la crisi economica, sarà la moda culinaria o forse la voglia di spingersi verso nuovi orizzonti e barricate da scavalcare, quel che è certo è la regola che in cucina non si butta via niente. Della mia curiosità culinaria vi ho già parlato, assaggiare qualcosa di nuovo, dai fiori sempre visti per le decorazioni alle foglie sempre gettate come prodotto di scarto, decisamente l'idea di stuzzicare il palato con nuovi profumi mi elettrizza e forse dentro tutto questo c'è qualcosa di più....

Mi piace pensare che in qualche modo è il nostro istinto di sopravvivenza ad emergere, qualcosa di ancestrale che ci insegna tutte quelle doti del vivere con ciò che offre la natura, rispettandola in tutte le sue forme, quasi a dirle che siamo molto grati per ciò che ci offre e non intendiamo certo sprecarlo o addirittura abusarne.

Così tra pensieri romantici e spiegazioni più razionali mi accingo ad utilizzare questi morbidi e profumati mazzetti di foglie che concentrano in se molti profumi. Nasce così una ricetta leggera e gustosa che elogia la carota in diverse forme e cotture.

INGREDIENTI:

- 6 carote fresche con l'intero mazzo di foglie
- 100 g di formaggio robiola
- 40 g di parmigiano grattugiato a media stagionatura
- 30 g di pangrattato
- 2 uova

- noce moscata grattugiata fresca q.b.
- sale fino
- pepe macinato fresco
- 1 noce di burro + 2 cucchiaini di pangrattato per imburrare gli stampini
- olio extravergine di oliva
- 2 cucchiaini di semi di sesamo bianco
- 2 cucchiaini di semi di sesamo nero

PROCEDIMENTO:

Lavare bene e scolare le foglie delle carote.



Tagliarle finemente a coltello.



Versare il trito ottenuto in una ciotola con il parmigiano grattugiato, il pangrattato, le uova, e una buona grattugiata

di noce moscata. Amalgamare bene.



Aggiungere il formaggio robiola ed amalgamare ancora fino ad ottenere un composto cremoso ed omogeneo.



Regolare di sale e pepe.



Imburrare gli stampini e cospargerli del pangrattato tenuto da parte. Versare 2-3 cucchiari di composto in ogni stampino,

senza superare il margine , poiché in cottura tenderanno a gonfiarsi leggermente.



Infornare a 180 gradi per circa 15-20 minut. Sfornare e lasciare intiepidire.



Intantolavare e pelare le carote. Tagliarle in petali sottili utilizzando il pelapatate. Saltare le fettine ottenute in padella antiaderente a fiamma viva con un filo di olio

extravergine di oliva, sale, pepe, il sesamo nero e il sesamo bianco per 3-4 minuti o fino a quando iniziano a dorarsi, pur mantenendo la croccantezza.



Impiattare con un letto di chips di carota al sesamo e i tortini di foglie al forno.