

Vellutata di topinambur e patate dolci all'alloro

Una vellutata dal sapore delicato dei topinambur, quasi dolce grazie all'aggiunta delle patate americane, per finire con la nota aromatica dell'alloro. Un piatto leggero da servire con crostini o per un piccolo assaggio pre-cena come fosse un antipasto che vuole stuzzicare l'appetito senza sovrastare le papille gustative.

INGREDIENTI:

- 500 g di topinambur (al netto degli scarti)
- 500 g di patate americane lessate
- 1 patata classica grande
- 2 foglie di alloro fresco
- 1 dado classico
- 1 scalogno
- 1 noce di burro
- Pepe macinato fresco
- 1 limone
- acqua q.b.
- crostini per accompagnare (facoltativi)

PROCEDIMENTO:

Sbucciare tutti i topinambur ed immergerli in una ciotola con acqua e limone, per evitare che possano ossidarsi al contatto con l'aria.



Terminata questa operazione, far appassire in una pentola a pareti alte, lo scalogno tritato finemente con il burro. Prima che inizi a colorire versarvi i topinambur scolati dall'acqua acidulata, già tagliati a pezzetti e 1 patata classica anch'essa tagliata a cubetti.



Far insaporire 2 minuti, poi aggiungere il dado, una macinata di pepe, le foglie di alloro fresco e abbondante acqua (almeno 4 volte il volume delle verdure preparate, poiché a fine cottura uniremo anche le patate americane che addenseranno ulteriormente la vellutata).



Portare il tutto a bollire e cuocere a fiamma dolce per circa 40 minuti. Nel frattempo sbucciare le patate americane precedentemente lessate. Trascorsi i 40 minuti, il brodo di cottura dovrebbe essersi ridotto di circa 1/4. Aggiungere le patate dolci preparate e cuocere altri 15 minuti.



A fiamma spenta, togliere le foglie di alloro e frullare il composto con il frullatore ad immersione. Se necessario addensare ulteriormente a fiamma dolce, girando spesso.

Setacciare la vellutata prima di Impiattare. Servire con crostini se li gradite.

