



VELLUTATA DI PATATE, TOBINAMBUR, SCALOGNO E AGLIO NERO CON CROSTINI DI POLENTA ALLE ERBE

ricetta della scuola di cucina “Accademia Italiana Chef”



Ingredienti

Polenta Valsugana “L’Integrale”
Olio q.b.
1 scalogno
4 patate medie
2 tobinambur
Vino bianco q.b.
Latte q.b.
Brodo di carne (un bicchiere)
Sale q.b.
Pepe q.b.
Erbe aromatiche

Procedimento

Per la vellutata: rosolare in una pentola lo scalogno con dell’olio finché non prenderà colore, aggiungere poi le patate sbucciate, il topinambur precedentemente pulito, sfumare con vino bianco e poi coprire il tutto con acqua. Aggiungere un bicchiere di latte e il brodo di carne e cuocere con il coperchio a fiamma medio/alta per un’oretta circa. Quando le verdure saranno morbide, frullare il tutto e aggiustare di sale e pepe. Per la polenta: mettere sul fuoco l’acqua, quando bolle, salare e aggiungere la polenta. Mescolare con una frusta per una decina di minuti per non far formare grumi. Poi togliere da fuoco e riporre la polenta in un contenitore quadrato o rettangolare, livellare bene con una spatola o aiutarsi con carta forno. Riporre in frigo per due ore, poi tagliare a cubetti. Poi mettere in friggitrice ad aria per 15 minuti a 180 gradi con qualche erba aromatica. Infine, comporre il piatto aggiungendo un filo d’olio e se si vuole del peperoncino.