

SFORMATO DI SCAROLA RIPIENO DI PUREA VEG CON CREMOSO E CROCCANTE DI TOPINAMBUR

INGREDIENTI (per 4 persone)

2 cespi di insalata scarola
4 patate rosse medie
16 olive taggiasche denocciolate
250 gr di topinambur
1 spicchio d'aglio
olio EVO q.b.



PREPARAZIONE

Lavate la scarola, lasciandola a foglie intere. Asciugatela con cura e ripassatela con l'aglio privato dell'anima e un filo d'olio EVO in una grossa casseruola in teflon, a fiamma vivace per circa 5/10 minuti.

Regolate di sale, togliete dal fuoco e lasciate raffreddare.

Sbucciate e tagliate le patate a tocchetti, immergetele in una casseruola con acqua fredda salata e portate a ebollizione. Lasciate lessare per una decina di minuti, scolate e schiacciate con uno schiacciapatate.

Pelate il topinambur con uno spelucchino. Tenetene uno da parte e riducete i restanti a tocchetti che lesserete in acqua bollente salata per circa 5 minuti.

Con l'aiuto di una schiumarola, riponete il topinambur cotto nel bicchiere del frullatore. Aggiungete poca acqua di cottura e frullate. Regolate di olio e sale.

Triturate a coltello le olive taggiasche e amalgamatele alla patata schiacciata. Aggiungete un filo d'olio EVO, sale, pepe e – quando avrete ottenuto un composto liscio e morbido, trasferite in un sac à poche.

Foderate degli stampini da muffin con le foglie più grandi della scarola. Farciteli con la purea di patate e richiudeteli sul fondo.

Infornate a 180° per 10/15 minuti.

Nel frattempo, prendete il topinambur avanzato e tagliatelo a lamelle sottilissime, con l'ausilio di una mandolina. Friggete le chips in olio bollente per circa un minuto. Scolatele su un foglio di carta assorbente e salatele.

Servite caldo, ponendo sul fondo la crema di topinambur, adagiandovi lo sformatino e completando con qualche chips di topinambur.