



CESTINO DI PATATE CARCIOFI CON CREMA DI TOPINAMBUR E PECORINO

Ingredienti

per il cestino

400 gr di cuori di carciofi
100 gr di grana grattugiato
1 uovo
2 cucchiaini di olio
Sale e pepe
2 patate biologiche

per la crema di topinambur

500 gr di topinambur
1 scalogno
1 bicchiere di brodo vegetale
100 gr di pecorino fresco
100 gr di patate

Procedimento

Preparare il cestino

Mettere nel boccale del frullatore i cuori di carciofi con il grana, l'uovo, l'olio, un pizzico di sale e di pepe; frullare e tenere da parte.

Lavare accuratamente le patate e affettarle molto sottili.

Ungere degli stampi monoporzioni e foderarli con le fette di patata, leggermente accavallate, mettere un po' di crema di carciofi dentro gli stampi, scavare col dorso di un cucchiaino la crema facendola aderire intorno alle patate.

Cuocere i cestini per 30 minuti a 190°.

Preparare la crema di topinambur

Sbucciare i topinambur e la patata, tagliarli a cubetti e trasferirli in una casseruola con un cucchiaino di olio, rosolarli velocemente a fiamma vivace, quindi, versare il brodo bollente, aggiustare con un pizzico di sale e di pepe e cuocere per 20 minuti, frullare per ottenere una crema fluida.

Versare la crema di topinambur nel cestino di carciofi e patate, porre al cuore un pezzo di pecorino e rimettere in forno per 10 minuti a 220°.

Servire caldo.