



VELLUTATA DI FINOCCHI ALLO ZENZERO E CARCIOFI FRITTI

La **Vellutata di finocchi allo zenzero e carciofi fritti** è un antipasto caldo e sfizioso per la stagione fredda. La delicatezza dei finocchi riceve un twist di sapore con lo zenzero, mentre i carciofi fritti aggiungono croccantezza e golosità alla preparazione.

Per fare la vellutata si cuociono **la patata e** i finocchi in casseruola con il **brodo** e lo zenzero, quindi si **frulla** tutto. Si serve con **semi misti**, con i carciofi tagliati a strisce sottili impanati e fritti e con **cubetti di pane rosolato**.

Ingredienti

500 g finocchi mondati

500 g brodo vegetale

10 g zenzero fresco

3 fette di pane casereccio

2 carciofi

1 patata grande

1 foglia di alloro

semi misti

farina di riso

olio extravergine di oliva

olio di semi

sale

Procedimento

Step 1

Per la ricetta della vellutata di finocchi allo zenzero e carciofi fritti, pelate la patata e riducetela a tocchetti. Tagliate i finocchi a spicchi sottili. Sbucciate lo zenzero, grattugiatelo e spremete la polpa per ricavarne il succo.

Step 2

Scaldate un filo di olio di oliva in una padella, profumate con la foglia di alloro e rosolatevi la patata e i finocchi per 1 minuto; unite il brodo vegetale e il succo di zenzero, regolate di sale e proseguite la cottura per altri 20 minuti. Eliminate infine la foglia di alloro e frullate tutto.

Step 3

Mondate i carciofi e tagliate i cuori a strisce sottili; infarinateli e friggeteli in abbondante olio di semi ben caldo per circa 4 minuti, quindi scolateli su carta da cucina.

Step 4

Tagliate le fette di pane a cubetti, eliminando la crosta, ungeteli con un filo di olio di oliva e rosolateli in forno a 170 °C per circa 4 minuti.

Step 5

Distribuite la vellutata di finocchi nei piatti e completate con i semi misti, i carciofi croccanti e i cubetti di pane rosolato. Profumate a piacere con una macinata di pepe e servite.

Step 6

Abbinamento vino: qui serve un bianco delicatamente aromatico, con note vegetali che vadano d'accordo con i finocchi e i carciofi. Provate il trentino Müller Thurgau Zeveri 2017 di Cavit: fresco, di grado alcolico contenuto, è piacevolissimo per i suoi profumi agrumati ed erbacei con note di salvia, sambuco e ortica. 12,50 euro, cavit.it