



VERDURA INVERNALE IN VARIE CONSISTENZE

CAVOLO NAVONE E TERRA DI OLIO AI SEMI DI ZUCCA PREMIUM / TOPINAMBUR CREMOSO E RAFANO GRATTUGIATO / BARBABIETOLA DI CHIOGGIA CROCCANTE E ARIA

Ricetta per 10 porzioni

Cavolo navone

Premium Cavolo navone	1,2 kg
Burro	200 g
Premium Zafferano	3 g
Sale e pepe bianco dal macinino	

Terra di olio ai semi di zucca

Premium Olio ai semi di zucca	200 g
Maltodestrina (preferibilmente di Tapioka)	200 g

Topinambur cremoso e rafano grattugiato

Premium Topinambur	600 g
Patate farinose	100 g
Panna intera	250 ml
Burro	100 g
Rafano	80 g
Premium Sale alla vaniglia Tahiti	
Pepe bianco dal macinino	

Barbabetola di Chioggia croccante e aria

Premium Barbabetola di Chioggia	400 g
Succo di barbabetola	200 ml
Sale e pepe dal macinino	
Premium Fave di Tonka, lecitina succo di limone, olio di oliva, olio naturale per friggere	

Preparazione

Cavolo navone

Tagliare una fetta sottile, aggiungere lo sciroppo di zucchero ed essiccare sopra un tappetino in silicone nel forno.

Conservare in un luogo asciutto fino al momento di servire.

Sbucciare il restante cavolo, tagliare a fette da 1 cm e intagliare con uno stampino rotondo. Cuocere in acqua salata con lo zafferano e lasciare raffreddare nel fondo. Prima di servire il cavolo navone, togliere dal fondo, asciugare e grigliare o arrostitire in una padella. Tenere al caldo fino al momento di servire.

Cuocere i ritagli del cavolo navone in acqua salata ed emulsionare con il burro. Aggiustare di gusto e tenere al caldo.

Terra di olio ai semi di zucca

Mettere la maltodestrina in una ciotola. In seguito, con l'aiuto di una frusta da cucina mescolare l'olio di semi di zucca nella maltodestrina. Tenere all'asciutto fino al momento di servire.

Topinambur cremoso e rafano grattugiato

Sbucciare il Topinambur e le patate e cuocere nella panna intera. Schiacciare attraverso un colino fine, aggiustare con sale alla vaniglia e pepe. Prima di servire aggiungere il burro alla crema. Infine, grattugiare il rafano sopra la crema di Topinambur.

Barbabietola di Chioggia croccante e aria

Lavare bene la barbabietola e tagliarla a fette sottili con l'affettatrice. Dorare la metà in olio temperato fino a diventare croccante, salare e conservare all'asciutto fino al momento di servire.

Marinare le restanti fette di barbabietola in succo di limone, olio di oliva, sale e pepe e lasciare riposare per 5 minuti. Passare il succo di barbabietola con le fave di Tonka, sale e pepe, cuocere, lasciare raffreddare e passare in un recipiente grande. Aggiungere un po' di lecitina e schiumare con un frullatore. Lasciare formare la schiuma e servire subito.

Impiattare tutto insieme e servire.

