

Vellutate



Véronique Cauvin

PICCOLI SPUNTINI
Guido Tommasi Editore
dal 1999

Vellutate

Véronique Cauwin

fotografie di Pierre-Louis Viel
styling di Mokoto Okuno

PICCOLI SPUNTINI



Guido Tommasi Editore
dal 1999

Sommario

<i>Introduzione</i>	5	Vellutata fredda di asparagi verdi con ghiaccioli alle mandorle	36
<i>Per tutti i giorni</i>	6	Vellutata di rutabaga allo sciroppo d'acero e foie gras in padella	39
Mini vellutata "principe di Bretagna" gratinata al cheddar	7	Crema di topinambur e uova di lompo	40
Mini vellutata di carote e latte di cocco	8	Vellutata di capesante alle mandorle	43
Vellutata di crescione e rucola al chorizo	11	Vellutata di zucca e tocchetti di foie gras	44
Cremoso di mais al pop-corn	12	Vellutata di rape gialle e tegole al parmigiano	47
Crema di prezzemolo e ovetto al piatto	15	Vellutata di pomodorini	48
Vellutata di patate dolci e mini spiedini di gamberi	16	Crema di fagioli di Paimpol con olio al tartufo	51
Vellutata di piselli, mandorle e basilico	19	<i>Le vellutate dolci</i>	52
Vellutata fredda di barbabietole rosse, olio al basilico e feta	20	Vellutata alla rosa, litchi e lamponi	52
Mini vellutata di patate viola e chips di patate	23	Vellutata di mango al latte di cocco e perle del Giappone	55
Vellutata di piselli al bacon	24	Vellutata di cioccolato al latte e madeleines alla vaniglia	56
Vellutata di peperoni rossi e pane al mais	27	Vellutata di yogurt al lemon curd	59
Vellutata di porri e patate al formaggio	28	Vellutata di pere alla Belle-Hélène	60
<i>Con l'abito della festa</i>	30	<i>Consigli per preparare delle buone vellutate</i>	62
Crema di lenticchie corallo dal gusto speziato	31		
Vellutata di castagne e chips di prosciutto	32		
Cappuccino affumicato di champignon	35		



Mini vellutata di patate viola e chips di patate

La patata vitelotte dalla polpa violetta si presenta molto bene in tavola. È un'esperienza sia gustativa che visiva... Lasciatevi sedurre dal suo leggero retrogusto di castagna...

PER UNA DECINA DI BICCHIERINI
o 4 FONDINE

300 g di patate viola
1 cipolla rossa
1 l di brodo di pollo
o vegetale
20 g di burro semisalato
300 ml di panna liquida
Latte (facoltativo)
Sale e pepe

PER LE CHIPS

10 patate viola
Olio per friggere
Sale

Pelate e lavate le patate per la vellutata. Tagliatele in due o in quattro a seconda della dimensione. Affettate la cipolla.

Per la preparazione delle chips, lavate le altre patate. Tagliatele a fette sottili con una mandolina o un coltello. Sciacquate le fette di patate in modo da eliminare l'eccesso di amido. Stendetele su carta assorbente, copritele con un secondo strato di carta e premete forte in modo da asciugarle bene. Lasciate riposare 1 ora, cambiando la carta se necessario.

Friggete le fette di patata in una friggitrice o in padella. In base allo spessore delle chips, la cottura sarà più o meno rapida. Assaggiate e provate. Disponete le chips su carta assorbente, salate e lasciate raffreddare.

Per la vellutata, sciogliete il burro in una casseruola grande e fateci rosolare la cipolla e le patate. Mescolate per 1 minuto, versate il brodo e salate. Lasciate cuocere lentamente per 30 minuti.

Frullate la cipolla e le patate con il liquido di cottura, incorporandolo progressivamente fino a ottenere la consistenza desiderata e poi completate con la panna liquida. Se la vostra vellutata è ancora troppo densa, aggiungete un po' di latte tiepido. Verificate la morbidezza. Assaggiate e ajustate il condimento.

Versate la vellutata di patate viola nei bicchieri o nelle fondine e adagiatevi sopra le chips. Sarà divertente chiedere ai vostri ospiti di indovinare qual è l'ingrediente color malva.



Vellutata di mango al latte di cocco e perle del Giappone

Queste deliziose perle bianche e tonde sono ricavate dalla farina di tapioca e diventano trasparenti in cottura. Delicate, le perle del Giappone danno un tocco di esotismo in più a questo dessert.

PER 8-10 BICCHIERI

2 manghi ben maturi
200 ml di latte di cocco
5 cucchiaini di latte
3 cucchiaini di perle del Giappone (tapioca)
1 cucchiaino e ½ di zucchero
Foglie di menta per la decorazione

PER I ROCHERS

2 albumi
125 g di cocco grattugiato
125 g di zucchero semolato

Scaldate i due tipi di latte in una casseruola, poi aggiungete le perle del Giappone, che farete cuocere a fuoco basso per 15-20 minuti: devono essere tenere in bocca. Mescolate in continuazione.

Se il latte di cocco che utilizzerete è troppo denso, aggiungete un po' più di latte per allungarlo. Dovete ottenere una crema non troppo liquida né troppo densa. Quando il composto latte di cocco-perle del Giappone è pronto, aggiungete lo zucchero.

Nel frattempo sbucciate i manghi, snocciolateli e tagliateli a cubi. Frullatene la polpa con 100 ml d'acqua.

Distribuite la vellutata di mango nei bicchierini trasparenti e coprite con il composto latte di cocco-perle del Giappone. Conservate in frigo e decorate con una foglia di menta al momento di servire.

Preparate i rochers: mescolate lo zucchero e il cocco grattugiato.

Sbattete gli albumi in modo che siano leggermente spumosi, versateli sul composto precedente e mescolate bene. Lasciate riposare la pasta in frigo per 1-2 ore.

Scaldate il forno a 180°C (termostato 6).

Formate delle palline di pasta grandi quanto una noce (o una pallina di gelato) e appoggiatele su una teglia da pasticceria o direttamente sulla leccarda rivestita di carta forno. Infornate per 15-20 minuti, quindi fate raffreddare su una griglia e servite con i bicchierini.

*Una raccolta di ricette
morbide, da gustare
in ogni stagione.*



12,50 €
IVA inclusa

ISBN: 978 88 6753 184 4



www.guidotommasi.it

PICCOLI SPUNTINI


Guido Tommasi Editore
dal 1999