



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003167 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 04 Dic 2019 alle ore 11:37

da ELISABETTA LEBIU

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Crema alla zucca mandorlata e Petali di stelle

Dalla collezione "Petal di stelle" oggi propongo questo "Petal" per dare un tocco di originalità alla vellutata di zucca mandorlata, da preparare preferibilmente quando si avvicina la stagione invernale. Ho voluto accostare alla vellutata un gusto goloso, e la mandorla tostata ha sposato la mia idea.

Tempo di preparazione: 2 ore

Ingredienti per 5 persone

200 g Semola di grano duro rimacinata
Selezione "trigu de Oro"
90 ml Acqua a temperatura ambiente
q.b. Foglie di spinaci
q.b. Curcuma
q.b. Sale fino
400 g Zucca
5 Patate di media grandezza
200 g Mandorle tostate
q.b. Olio extravergine di oliva
150 g Formaggio spalmabile Philadelphia
q.b. Sale fino
1/2 Cipolla bianca

Preparazione

Elemento principale, la zucca, ortaggio che si presta benissimo alle più svariate preparazioni culinarie, utilizzata in particolar modo nel periodo autunnale. Laviamola sotto un getto di acqua corrente, tagliamola in quattro spicchi e successivamente a cubetti. Laviamo sbucciamo e tagliamo a cubetti le patate, sbucciamo e tritiamo la cipolla. Prendiamo una pentola a bordo alto e con un filo di olio extravergine d'oliva, facciamo stufare per 2/3 minuti la cipolla, aggiungiamo la zucca e la patata, mescoliamo, versiamo del brodo vegetale precedentemente preparato con le verdure che più vi piacciono, sino a coprire tutte le verdure, facciamo cuocere su fiamma bassa e coperchio semichiuso per 45 minuti circa. La patata è un elemento importantissimo per la nostra crema perché l'amido aiuterà ad addensare tutti gli ingredienti. Scoliamo e frulliamo le verdure con un mixer ad immersione. Lasciamo riposare con il coperchio.

Nel frattempo prepariamo le mandorle le quali vanno prima bollite per eliminare la buccia. Preriscaldiamo il forno a 180°, modalità ventilato. Ricopriamo con un foglio di carta da forno la teglia. Per avere una tostatura perfetta la frutta secca va adagiata sul vassoio uniformemente e tostare per 10' circa (mescoliamo spesso). Asciutte, tostate e fredde versiamole all'interno di un robot da cucina, tritiamole finemente, lasciandone una piccolissima parte tritate grossolanamente.

Prepariamo l'impasto. Ci servono due colori per le sfoglie dei petali di stelle, utilizziamo gli spinaci per il colore verde, la spezia curcuma per il colore giallo. Creiamo i due impasti, tiriamo la pasta assicurandoci di ottenere una sfoglia sottilissima (ultima misura della sfogliatrice) iniziamo a creare la pasta fresca. Riprendiamo la nostra crema, versiamo la farina di mandorle tostate, il formaggio spalmabile, un filo di olio extravergine di oliva e amalgamiamo con cura. Tutto è pronto, in una pentola versiamo abbondante acqua salata, che appena arriva a bollore, versiamo la pasta, quando sale in superficie è pronta per essere scolata. Nel frattempo avremmo tenuto in caldo la nostra crema, versiamo sul fondo del piatto un cucchiaino di granella di mandorle tostate, un bel mestolo di crema calda al centro del piatto, adagiamoci sette o nove petali di stelle, un filo di olio extravergine di oliva e serviamo.