

ANTIPASTI E SNACK

Terrina di patate con noce di cocco e datteri in vinaigrette

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



¼ di tazza di olio extra vergine d'oliva

sale e pepe a piacere

6 datteri affettati.

GUARNITURA

2 tazze di noce di cocco affettata – 200gr di

formaggio fresco di capra sbriciolato – ½ kg

di verdura fresca mista lavata ed essiccata

TOAST AGLI ODORI

1 pagnotta di pane francese – ½ tazza di

burro – 4 spicchi d'aglio sbucciati e

sminuzzati – ¼ di tazza di prezzemolo

fresco tritato – sale a piacere

PREPARAZIONE

1 Per preparare la terrina, combinare le patate, i peperoncini affumicati ed il latte in una grossa casseruola. Portare il latte ad ebollizione e cuocere a fuoco medio fino a che le patate non siano tenere, circa 10/15 minuti.

Scolare il latte dalle patate e mettere le patate e i peperoncini affumicati da parte.

Rimettere il latte nella casseruola e sobbollire dolcemente fino a che si sia ridotto a 1/3 di tazza.

Nel frattempo, schiacciare le patate e i peperoncini affumicati passandoli attraverso un setaccio a maglie larghe. Incorporare, mescolando, il sale, il pepe, l'olio d'oliva e mettere da parte.

In una ciotola, sciogliere la gelatina con dell'acqua fredda e quindi incorporare l'acqua

bollente. Mettere da parte.

Rimuovere il latte dal fuoco e incorporare la gelatina sciolta. Miscelare piano questo preparato alle patate fino a che diventi un preparato denso.

Avvolgere una casseruola da 23x10 cm con della pellicola trasparente; la pellicola dovrebbe andare oltre i bordi della casseruola di un paio di cm. Mettere un terzo del preparato delle patate sul fondo della casseruola e distribuirlo omogeneamente. Aggiungere un piano utilizzando metà dei cuori di palma e quindi un altro strato con un altro terzo del preparato di patate. Aggiungere i rimanenti cuori di palma e cospargerli con il rimanente preparato di patate. Piegarevi sopra la pellicola fino a coprire la superficie dell'ultimo strato e mettere in frigorifero per una notte.

Per preparare la vinaigrette, miscelare il latte di cocco, il cocco Lopez, il rum, aceto e cipolle in una casseruola e far ridurre a 1 tazza a fuoco alto, per circa 15 minuti. Rimuovere dal fuoco e lasciar raffreddare.

Quando si è ben raffreddato, incorporare, sbattendo, l'olio d'oliva e condire con sale e pepe. Incorporare i datteri.

Pre-riscaldare il forno a 200°C, fondere il burro in un pentolino; aggiungere l'aglio e il prezzemolo e saltare per 2 minuti.

Tagliare il pane in fette spesse 1,5cm. Spennellarci sopra il preparato d'aglio e aggiungere il sale. Mettere le fette su di una teglia e cuocere per 5/8 minuti o fino a doratura.

2 Nel frattempo, aprire la pellicola che copre la superficie della terrina e rovesciare delicatamente la casseruola su di un piatto da portata, facendo passare un coltello affilato attorno ai bordi se necessario. Rimuovere delicatamente la pellicola e tagliare la terrina in fette. Guarnire con della noce di cocco, formaggio di capra e verdura fresca e servire con i toast alle erbe e la vinaigrette da parte.