

ANTIPASTI E SNACK

Vellutata di topinambur con aragosta

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **50 min** COSTO: **elevato**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



Il topinambur: questo sconosciuto. Per chi non lo conoscesse è una pianta della quale in cucina si usa il tubero. Simile alla patata nella consistenza, nel sapore si possono cogliere caratteristiche più simili al carciofo ovvero delicato e dolce. In questa ricetta il topinambur viene semplicemente lessato e frullato per ottenere una purea da accompagnare a medaglioni di aragosta.

INGREDIENTI

TOPINAMBUR 400 gr

ARAGOSTA 3 aragostine - 600 gr

FUMETTO DI CROSTACEI 250 ml

ERBA CIPOLLINA 1 ciuffo

SALE

PEPE NERO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PREPARAZIONE

1 Mondate e pelate i topinambur, lessateli in abbondante acqua salata per 30 minuti.



2 In un'altra casseruola lessate le aragostine per 15 minuti, sgusciatele in modo da ottenere la polpa delle code per intero.



3 Tagliatele a medaglioni e ripassatele in padella con l'olio, per circa 3 minuti per lato.



4 Frullate il topinambur con il fumetto di crostacei, in modo da ottenere una crema vellutata.

Regolate di sale e pepe e lasciate insaporire per 5 minuti a fiamma dolce.

Servite la vellutata calda, con i medaglioni d'aragosta e l'erba cipollina tritata grossolanamente. Condite il tutto con un giro di olio a crudo.