VELLUTATA DI CAVOLO ROSSO

VELLUTATA DI CAVOLO ROSSO

“Un mese, un piatto, una storia…”

Febbraio

Vellutata di cavolo rosso

Febbraio non è solo il mese delle frappe e delle castagnole, in mezzo a coriandoli e alle stelle filanti vi propongo questo primo piatto coloratissimo, gustoso, semplice e leggero.

Con un tocco di magia, l’umile cavolo rosso dà vita ad una pietanza che soddisfa la vista oltre che il palato.

Oltre ad essere ricco di vitamine e sali minerali, il cavolo rosso possiede un lato trasformista grazie all’alto contenuto di antocianine, responsabile del colore violaceo caratteristico di molte varietà di frutta e verdura. Con l’aggiunta di poche gocce di limone o pochi grammi di bicarbonato di sodio, capaci di variarne il pH, il gioco è fatto.

Non sono un’appassionata di esperimenti culinari, ma la semplicità di questo trucchetto e il bell’effetto che ne viene, mi hanno conquistata, oltre naturalmente all’ottimo sapore della pietanza che servirete.

INGREDIENTI:

1 cavolo rosso

1 scalogno

acqua

sale, pepe, noce moscata

olio extravergine d’oliva

poca panna fresca

il succo di mezzo limone

in alternativa una punta di cucchiaino di bicarbonato in polvere

PROCEDIMENTO:

Lavate il cavolo e tagliatelo a striscioline sottili, tenetene da parte una manciata per la decorazione finale. Mettetelo in una casseruola con lo scalogno tritato finemente, l’olio, il sale, il pepe e una macinata di noce moscata, coprite di acqua e lasciate cuocere per 30-40 minuti.

A fine cottura frullatelo con il frullatore ad immersione fino ad ottenere una crema della consistenza che più vi piace. Aggiungete la panna fresca, poca o anche niente a seconda del gusto.

Prelevatene poi circa un quarto e trasferitelo in una ciotolina.

In questa parte aggiungete ora il succo di limone e, come per magia, la crema viola assumerà immediatamente un bellissimo color fucsia!

Se al posto del succo di limone userete un pochino di polvere di bicarbonato, avrete un bell’ azzurro acceso!

Impiattate nelle fondine iniziando dalla crema viola, aggiungete al centro un mestolo di quella colorata e ancora al centro un altro pò di crema viola, guarnite con il cavolo tenuto da parte e del prezzemolo tritato fino.

Il risultato stupirà tutti i vostri commensali.