

Crema topinambur

PER ACCOMPAGNARE L'OLIO DI QUESTA SETTIMANA, UNA PREPARAZIONE SEMPLICISSIMA A BASE DI TOPINAMBUR.

Una verdura di stagione che ho scoperto da poco tempo - non credo di averli mai visti quando vivevo a Salerno - ma che mi sono piaciuti immediatamente. Amo la loro morbidezza che sa di carciofo, la loro versatilità (trovo che siano buoni in tutti i modi: croccanti e fritti ma anche morbidi e stufati. Accompagnati sia da olio che da burro, e come contorno sia di pesce che di carne). Insomma, li mangerei in tutti i modi. E ne avevo giusto acquistato un po' quando ho assaggiato l'Olio di Flora della Casa del Vento. Un sapore robusto, perfetto per arricchire di contrasti una preparazione dai toni delicati e dalla consistenza cremosa: morbida e calda, perfetta per il freddo dei giorni della merla.

Una buona crema di verdura parte però sempre da un buon brodo vegetale, per quanto mi riguarda. Irrrinunciabile. Peccato solo che spesso manchi il tempo di prepararlo. A me, almeno, capita spesso. E allora, dato che la necessità aguzza l'ingegno - si sa anche questo - in queste situazioni mi affido ad una preparazione scoperta grazie a Joe in it.hobby.cucina, attribuita al Vissani della prima ora (di quando ancora non era diventato il personaggio televisivo degli ultimi anni, insomma): il brodo rovesciato, che - in sintesi - consiste in quanto segue: pentola per brodo, poco olio sul fondo, sedano+carota+cipolla tagliati grossi, soffritto a fiamma viva, aggiunta di acqua fredda q.b. e portare ad ebollizione dopo aver aggiustato di sale.

Nel caso dei topinambur, sono stata sul classico e non particolarmente ricco: ho fatto scaldare dell'olio in una pentola e vi ho soffritto carote, cipolla e sedano tagliati molto grossolanamente. Quando le verdure erano insaporite per bene, ho aggiunto acqua, sale, pepe e ho lasciato bollire piano per almeno una decina di minuti. Poi, ho passato il brodo al colino.

Preparato questo, il resto è stato davvero molto semplice. Un soffritto iniziale, fatto di mezzo chilo di topinambur, sbucciati e fatti a dadini, e una patata (per aumentare la cremosità). Soffritto leggero, dicevo, e poi il brodo rovesciato. Fuoco dolce, fino a cottura: i tuberi devono diventare morbidi. A questo punto ho tre vie: se voglio una crema *bella* - magari ho ospiti - passo al passaverdure e poi al chinoise. Se è per me, invece, schiaccio in maniera grossolana con una forchetta. Se, infine, devo farla mangiare anche a Irene, la frullo con il minipimer. In questo modo ho una crema magari troppo densa ma non rinuncio alle fibre. Poi, prezzemolo e olio crudo sulla crema calda.

Per goderne il profumo.

Leggi il post su [Scatti Golosi](#)