

Zuppa di sedano e mele cremosa con bastoncini di pasta sfoglia al formaggio



Il sedano non è solo una verdura salutare, ma fa anche molta tendenza. Questo tubero ha riconquistato il suo posto fisso in cucina sia come purea o minestra sia nella variante di scaloppina vegetariana.

Recentemente durante una conversazione sulle verdure regionali un cuoco stellato mi ha raccontato: «È cambiato molto. Oggigiorno noi cuochi ci chiediamo perché dobbiamo utilizzare come un tempo le pannocchie di mais dall'Asia o i cetriolini da chissà dove quando nei nostri campi cresce della verdura così fantastica!» Per molto tempo i tuberi come le barbabietole o il topinambur sono state trascurate nelle cucine locali mentre oggi celebrano un vero e proprio comeback sia nel locale di paese che nei ristoranti eleganti.

Anche a casa molte più persone si avvalgono di nuovo di più prodotti regionali e prestano attenzione alla loro stagionalità. Bisogna ammettere che l'assortimento di frutta e verdura è molto più ampio in estate, ma anche l'inverno ha le sue chicche. Per molto tempo il sedano è stato relegato solo al ruolo di ortaggio per la preparazione di zuppe e minestrone, ma grazie al suo sapore particolare è possibile valorizzarlo attraverso ricette variegata. Inoltre, questo tubero fa bene alla salute; non a caso già gli antichi egizi lo apprezzavano per le sue proprietà curative. Io personalmente accosto il sedano ad altri gusti per attenuare un po' la sua intensità. In questa ricetta lo combino con le patate, le mele e la panna.

Vellutata

- 500 g di sedano rapa tagliato a cubetti
- 200 g di mele tagliate a cubetti
- 300 g di patate farinose tagliate a cubetti
- 1 cipolla finemente tritata
- Ca. 1,5 dl di brodo di verdura
- 1,5 dl di panna semigrassa e un po' di panna montata per decorare
- Un pochino di burro per soffriggere

Bastoncini di pasta sfoglia al formaggio

- 1 sfoglia rettangolare spianata
- Formaggio grattugiato, per es. Gruyère o una miscela di formaggi

- Se necessario un pizzico di sale

Vellutata

1. Soffriggere brevemente la cipolla in poco burro, quindi unire le verdure e far andare a fuoco vivace per qualche minuto, smorzare con il brodo di verdura.
2. Cuocere la zuppa con il coperchio chiuso a fuoco medio finché le verdure non siano tenere.
3. Togliere la pentola dal fuoco e ridurre il tutto in purea con il frullatore a immersione.
4. Aggiungere la panna semigrassa, riscaldare brevemente il tutto, insaporire con sale e pepe.
5. Chi lo desidera può decorare la vellutata con un ciuffetto di panna montata giusto prima di servire.

Durata circa 40 minuti

Bastoncini di pasta sfoglia al formaggio

1. Tagliare la pasta sfoglia in senso orizzontale praticando strisce di ca. 1 cm.
2. Cospargere con il formaggio grattugiato e aggiungere un pizzico di sale all'occorrenza. Premere il formaggio un pochino nella pasta per evitare che scivoli via.
3. Ora sovrapporre due strisce di pasta sfoglia in modo tale che il formaggio sia nel mezzo.
4. Attorcigliare le strisce di formaggio/pasta tenendole per le due estremità (vedi foto). Cuocere i bastoncini nel forno preriscaldato a 200 °C per ca. 13 minuti.