

PETALI DI PATATA AGLI ASPARAGI VERDI DI ALTEDO IGP



Vi presento con molto orgoglio la ricetta che mi ha consentito di arrivare alla finale del concorso culinario indetto all'interno della Sagra dell'asparago verde di Altedo IGP "Asparago d'oro" venerdì 11 maggio 2012. La ricetta è stata selezionata, assieme ad altre cinque, dallo chef

Mauro Spadoni e dalla giuria fra tutte quelle pervenute, si è svolta la finale all'interno del Castello di Mesola (FE). Ogni finalista ha preparato la propria ricetta per ciascuno dei 100 giurati presenti. Avventura meravigliosa nella quale sono stata affiancata da un aiuto fondamentale (in cucina e nella vita), Valeria, una sorella più che un'amica.

Buon viaggio in cucina...

DOSI PER 4 PERSONE

Preparazione 15 minuti

Cottura 45 minuti

Difficoltà: media

Categoria: antipasti/verdura

INGREDIENTI

- ✓ 2 grosse patate novelle
- ✓ 500 gr asparagi verdi di Altedo IGP
- ✓ 4 asparagi verdi di Altedo IGP grossi
- ✓ 100 gr caprino di latte vaccino
- ✓ 1 cucchiaino abbondante di curry in polvere
- ✓ 1 scalogno
- ✓ Olio extravergine di oliva
- ✓ 1 mestolo di brodo vegetale caldo
- ✓ Olio per friggere

PROCEDIMENTO

Lavate molto bene le patate usando una spazzolina e tagliatele a fettine con l'aiuto di una mandolina. Mettete le fettine a bagno in acqua fredda, cambiando l'acqua finché rimarrà trasparente.

Nel frattempo eliminate la parte più dura degli asparagi e lavateli accuratamente. Tagliate a fettine sottili nel senso della lunghezza gli asparagi grossi e marinateli con olio, sale e pepe. Tagliate tutti gli altri asparagi a pezzettini, tenendo da parte le punte. Sbucciate lo scalogno e tritatelo fine, poi soffriggetelo in una larga padella con un poco d'olio, unite gli asparagi a pezzetti (senza le punte) e fate insaporire bene, versando poi il mestolo di brodo. A questo punto potete aggiungere le punte di asparago, mescolate delicatamente e cuocete coperto a fiamma media fino a quando le verdure saranno tenere. Regolate di sale, e se necessario unite un altro poco di brodo caldo. Attenzione perché a termine cottura non dovrà esserci liquido sul fondo della pentola.

Mentre gli asparagi cuociono preparate il caprino mettendolo in una ciotola e amalgamandolo molto bene al curry.

Scolate le sfoglie di patata dall'acqua, asciugatele tamponandole con un canovaccio pulito e friggetele in olio caldo sino a quando avranno un bel colore dorato. Sgocciolatele su carta assorbente e salatele.

Per l'impiattamento disponete sei petali fritti di patata a forma di fiore, ponete nel centro una quenelle di caprino al curry fatta con due cucchiaini, e tutto attorno gli asparagi stufati. Completate con 2-3 fettine di asparago crudo marinato. Servite subito, in modo da non far raffreddare le patate.

E siamo pronti in tavola!



NOTE

- Per la **FRITTURA** preferisco usare l'olio di arachidi, ma potete utilizzare anche quello di oliva.
- Se non siete capaci di fare la quenelle potrete mettere semplicemente lo stesso quantitativo di caprino al curry a forma di mucchietto.
- Per i bambini potete sostituire il caprino con della ricotta e il curry con della curcuma.