TENUTA DEL
BUONAMICO
MONTECARLO - ITALIA

Sformatini di carote viola con crema di patate e rucola croccante

Ricetta a cura di
L'OV - FIRENZE

PREPARAZIONE: 20'
LIVELLO: MEDIO
DOSI: 4 PERSONE

INGREDIENTI

2 patate
1 ciuffo di rucola
250 gr di carote viola
250 ml di latte fresco
100 gr di miglio
3 uova
1 cucchiaio di farina senza glutine
1 cucchiaio di parmigiano
Olio Extra Vergine
Sale, pepe q.b.
Noce moscata

PREPARAZIONE

Friggete per 3 secondi un ciuffo di rucola e tenetela da parte.
Per la crema di patate, fate bolllire 2 patate pelate fino a quando non saranno abbastanza morbide.
Frullatele con un po' di acqua di cottura, olio evo, sale, pepe e noce moscata.
Pelate, tagliate e cuocete le carote viola nel latte. Una volta ammorbidite, frullatele e lasciatele raffreddare.
Sciacquate accuratamente il miglio e fatelo bollire per 15 minuti a fuoco medio-basso. Fatelo raffreddare per bene.
Quando entrambi i composti saranno freddi, aggiungete, mescolando, le uova, il parmigiano, la farina, il miglio e regolate di sale e pepe.
Imburrate degli stampi da forno ed infornate il composto per 50 minuti a 175° ricordandovi di aggiungere 2 dita d'acqua nella teglia con gli stampini.
Una volta cotti, lasciateli freddare.

Componete il piatto con la salsa di patate come base, lo sformatino, altra salsa di patate in superficie e infine la rucola croccante.

L'OV

È arrivata a Firenze, nel cuore dell'Oltrarno, L'OV-Osteria Vegetariana. Un mix di piatti della tradizione regionale rivisitata per un'osteria d'altri tempi.
"L'OV per tutti" è lo slogan, perché da L'OV la cucina non esclude nessuno. Ideali per vegetariani, celiaci e intolleranti al glutine, qui tutti potranno trovare piatti di cui innamorarsi. Nessuna differenza a tavola, stesso gusto.

L'Osteria Vegetariana è un luogo che profuma di passato, dove le vecchie mura in marmo bianco dell'ottocentesco mercato del pesce di Firenze si fondono con un lungo bancone verde muschio, dove le antiche volte si abbinano agli arredi moderni e colorati.

Lo chef Simone Bernacchioni vi accompagnerà in un viaggio temporale nel gusto, senza schemi, che non ha antipasti, primi e secondi, ma che inizia con un "prima", continua con "dopo" e finisce con "poi"
"Oggi - commenta lo chef Bernacchioni - chi pensa alla cucina vegetariana immagina spesso piatti meno gustosi, la mia missione è quella di far ricredere anche i più diffidenti. Mangiare vegetariano, vegano e senza glutine è un'esperienza culinaria che merita la scarpetta"

L'Ov Osteria Vegetariana
Piazza del Carmine 4r, Firenze
Info@osteriavegetariana.it
055-2052388
www.osteriavegetariana.it

VINO CONSIGLIATO

M.i.o. Viognier

IGT TOSCANA 2023