

UNA RICETTA OGNI 15 GIORNI

15 Ottobre 2011

VELLUTATA DI ZUCCA CON CODA DI ROSPO AL COGNAC

Tempo di preparazione circa 60 minuti

INGREDIENTI

PER 4 PERSONE

Patate 900 grammi, Zucca pulita 2 chilogrammi, Cipolla di Tropea, una di buone dimensioni, Coda di Rospo a filetti 500 grammi
Farina, qualche cucchiaino, Cognac, mezzo bicchiere, Olio Extravergine di Olive, Sale, Pepe Nero
Prezzemolo fresco, qualche foglia per la guarnizione dei piatti. Opzionale, qualche cucchiaino di Parmigiano grattugiato

ATTREZZATURA NECESSARIA

Casseruola larga a bordo alto, con coperchio, per la cottura della Vellutata
Tegame di dimensioni adeguate per la cottura della Coda di Rospo
Coltello da cucina, Forchetta, Mestolo, Frullatore ad immersione, Fiammifero, Grattugia, Bicchiere

1	Togliete accuratamente la scorza alla Zucca e tagliatela a piccoli tocchetti
2	Mondate la Cipolla di Tropea e sminuzzatela per bene
3	Pelate le patate e tagliate anche queste a pezzi piuttosto piccoli
4	Mettete la Casseruola sul fuoco basso con 2 cucchiaini d'olio extravergine e fate scaldare leggermente
5	Aggiungete prima la cipolla sminuzzata e lasciatela soffriggere piano per un paio di minuti. Aggiungete la Zucca e le Patate avendo l'accortezza di mescolare frequentemente per evitare che attacchino al fondo dato che abbiamo messo poco olio
6	Aggiustate di sale e pepe e lasciate cuocere a fuoco lento le verdure per 15 minuti affinché esse possano liberare tutti i loro succhi. Trascorsi i 15 minuti aggiungete acqua calda fino a coprire completamente le verdure ma non di più. Questo garantirà la giusta densità finale della Vellutata, evitando che sia eccessivamente liquida
7	Lasciate sobbollire il tutto per altri 20 minuti mettendo il coperchio alla casseruola
8	A termine cottura verificate con una forchetta che Zucca e Patate siano ben morbide. Qualora siano ancora un poco dure lasciate bollire ancora qualche minuto
9	Raggiunta la giusta cottura, prendete il frullatore ad immersione e cominciate a lavorare il composto usando molta delicatezza, per evitare di imbrattare la cucina. L'operazione deve prolungarsi per il giusto tempo al fine di raggiungere una perfetta omogeneizzazione del composto. La consistenza deve essere vellutata (da qui il nome) e non ci devono essere più pezzi di verdura interi
10	Una volta terminata questa operazione, assaggiate e, se necessario, aggiustate nuovamente di sale e pepe
11	Lasciate cuocere a fuoco bassissimo per altri 5 minuti
12	Spegnete il fuoco e lasciate riposare
13	Ora la Coda di Rospo. Tagliate i filetti in dimensioni da boccone e infarinateli avendo cura di eliminare la farina in eccesso
14	Mettete due cucchiaini d'Olio Extravergine di Olive nel tegame e scaldate su un fuoco basso
15	Aggiungete i bocconi di Coda di Rospo e fate rosolare su entrambi i lati mantenendo il fuoco a regime basso. Girateli di frequente
16	Lasciate cuocere per circa 6 minuti, aggiustate di sale e pepe ed assaggiate un boccone per verificarne il giusto grado di cottura
17	Se la cottura vi aggrada aggiungete mezzo bicchiere di Cognac e fiammeggiate usando un fiammifero. Attenti, mi raccomando, a non prendere fuoco
18	Quando la fiamma avrà esaurito tutto l'alcol del Cognac girate i tocchetti di Coda di Rospo affinché si intridano bene dell'intingolo
19	Spegnete il fuoco e lasciate riposare qualche minuto
20	Riaccendete la fiamma bassa sotto la Vellutata di Zucca finché riprende un moderato bollore
21	Porzionate nelle zuppierine di servizio la Vellutata e dividete in parti uguali i tocchetti di Coda di Rospo per ogni porzione
22	I tocchetti di Coda di Rospo dovranno essere appoggiati sulla superficie della Vellutata che, se della giusta densità, li terrà benevolmente a galla garantendo un gradevole effetto estetico
23	Sgocciolate l'intingolo rimasto nel tegame su ogni porzione usando un cucchiaino e guarnite con un paio di foglie di prezzemolo fresche e ben lavate. Se gradite aggiungete un cucchiaino di Parmigiano grattugiato
24	Un piatto buono e bello
25	Le bollicine del Prosecco di Valdobbiadene ben fresco rallegreranno ulteriormente il vostro palato e quello dei vostri fortunati commensali
26	La prossima settimana vedrò alcuni Amici che ricevono questa ricetta. Brava Gente che, allungando la mano, trova risorse inesauribili di ottimo Prosecco. Spero l'abbiano preparata ed assaggiata per darmi la loro opinione
27	Buon appetito e, come sempre, fatemi sapere