Ricetta

tecche di cavolo rosso con purea di carote

Ricetta di Natale: un abete blu decorato. Una ricetta che stupisce gli occhi e il palato.

40 min
Tempo di preparazione

120 min
Tempo totale



Ingredienti per 4 persone

CAVOLO ROSSO

- 3 **piccoli cavoli rossi da ca. 600 g l'uno, a fette da circa 2cm di spessore** Di stagione
- 1 **arancia bio, buccia grattugiata e succo**
- 50 g **burro per arrostire, sciolto e lasciato raffreddare**
- 1 c **pasta di miso**
- 1/2 c **cannella**
- 1/4 c **chiodi di garofano in polvere**
- 1 presa **de pepe della Giamaica**

PUREA DI CAROTE

- 600 g **carote, a fettine sottili** Di stagione
- 2 dl **brodo di verdura**
- 200 g **patate farinose, a fettine sottili** Di stagione
- 1 c **curry in polvere**
- 1/2 c **cumino**
- 1 c **sale**
- 2 C **burro**

DECORAZIONE

- 10 g **micro-green**
- 50 g **nocciole, tostate e tritate grossolanamente**
- 4 C **olio di colza**
- 1 C **sale marino grosso**

Ecco come si prepara

1 di 4

CAVOLO ROSSO

Mescolare tutti gli ingredienti dall'arancia fino al pepe della Giamaica. Spennellare le fette di cavolo con la marinatura, disporre sulla teglia da forno. Lasciar marinare coperto per circa un'ora a temperatura ambiente.

---

2 di 4

COTTURA

Cuocere nel forno preriscaldato a 200°C (modalità ventilata) per 20 – 25 minuti.

---

3 di 4

PUREA DI CAROTE

Far bollire il brodo con le carote e le patate, aggiungere le spezie e aggiustare il sale, lasciar sobbollire coperto a fuoco ridotto per circa 25 minuti. Ridurre in purea, aggiungere il burro, mescolare fino a ottenere una
purea liscia. Distribuire la purea sui piatti, impilare una sopra l'altra 3 o 4 fette di cavolo (che in cottura si sono ristrette, di dimensione decrescente) e disporle sulla purea.

---

4 di 4

DECORAZIONE

Guarnire con micro-green e nocciole, aggiungere un filo d'olio, salare.