

CAVOLO, CHE CIPOLLA!

Cialda croccante di cipolla e la sua crema

Mimosa Misasi

Ingredienti per 6 persone

4 pz di cipolla di Montoro

300 g di burro

Sale q.b.

1 cavolo cappuccio

Erbe aromatiche q.b.

Fondo bianco vegetale



Procedimento

Per le cipolle caramellate: come prima cosa pre-riscaldare il forno a 180°C. Prendere la cipolla di Montoro, pareggiarle sopra e sotto e tagliare delle fette nel senso dei cerchi per ricavare delle porzioni di cipolla alte circa un centimetro. Posizionarle sulla placca rivestita da carta forno, mettere sopra dei pezzettini di burro e sale e cucinare in forno finché non diventeranno cotte, belle dorate e caramellate a 180 gradi per almeno 20 min.

Crema di cipolle: tagliare fine tre cipolle. A parte ammorbidire il burro senza farlo scaldare troppo con cinque o sei foglie di alloro, aggiungere le cipolle e sale. Far stufare lentamente aggiungendo brodo vegetale finché le cipolle non saranno cotte e quasi cremose. Frullare le cipolle per creare la crema filtrandole dal burro che verrà raffreddato in caraffa per poter recuperare la parte chiarificata che conterrà tutto l'aroma, il profumo e la ricchezza della cipolla.

Per la crema di cavolo: sbollentare il cavolo cappuccio in acqua salata per qualche minuto, fino a che diventerà tenero ma ancora vibrante in colore. Scolare e immergerlo immediatamente in acqua fredda per fermare la cottura. Poi, scolare di nuovo e asciugare bene il cavolo. Frullare il cavolo con il fondo bianco vegetale fino a

ottenere una crema liscia e vellutata. In una casseruola, sciogliere il burro a fuoco medio-basso e aggiungere la crema di cavolo frullata. Infine frullare il tutto fino a ottenere una consistenza omogenea e filtrare la crema attraverso un setaccio fine per renderla ancora più delicata. Mantenere al caldo.

Per il consommé di cipolla: tostare le punte delle cipolle precedentemente parate, in una pentola a fondo spesso fino a quando diventano leggermente dorati e aromatici. Deglassare la pentola con un po' d'acqua e cuocere il tutto per circa 3 ore a fuoco basso, finché il liquido si riduce a un consommé aromatico.

Assemblaggio e servizio: disporre al centro del piatto la crema di cavolo leggermente parata, appoggiare sopra il disco di cipolla caramellata riscaldata precedentemente glassandola con il burro chiarificato aromatico ricavato dalla crema di cipolle. Fare dei puntini sopra il disco di cipolla con la sua crema e decorare con timo limone per donare freschezza, profumo e sgrassare con il retrogusto del limone. Infine, versare il consommé di cipolla caldo nel piatto intorno alle cipolla.