

Millefoglie di mele con cavolo cappuccio

- 2 mele Golden
- 1/4 di cavolo cappuccio
- 20 g di zucchero a velo
- 1/2 di di panna fresca
- 1 cucchiaino di senape dolce
- 4 fette di speck o prosciutto crudo
- olio extravergine di oliva
- sale e pepe nero

1 Affetta le mele. Elimina il picciolo e la base dei frutti, poi tagliali a fette molto sottili con un coltello ben affilato o, se la possiedi, passandoli sulla lama di una mandolina. se preferisci, puoi anche sbucciare le mele. Affetta molto finemente il cavolo cappuccio (se la possiedi, puoi anche utilizzare l'affettatrice) e riduci le fette di speck a striscioline.

2 Prepara la salsa. Disponi le fette di mela sulla placca foderata con carta da forno, e spolverizzale uniformemente di zucchero a velo. Cuocile sotto il grill per 3-4 minuti, finché lo zucchero sarà caramellato, poi lasciale raffreddare. Per la salsa, versa in un vasetto con tappo a vite la senape, 4 cucchiari di olio, la panna, sale e pepe, poi agita bene, fino a ottenere un'emulsione.

3 Componi il piatto. Rosola lo speck in un padellino con 2 cucchiari di olio, finché risulterà croccante. Disponi 4 fette di mela sul fondo di 4 piatti, prosegui aggiungendo una manciata di julienne di cavolo, aggiungi qualche strisciolina di speck e condisci con gocce di salsa. Prosegui, fino a terminare tutti gli ingredienti poi servi immediatamente.

Versione light: se preferisci una salsa più leggera, puoi utilizzare lo yogurt al posto della panna, aggiungendo sale, pepe, succo di limone, olio extravergine ed erba cipollina tagliuzzata. Accompagna il piatto con fettine di pane nero leggermente tostate.

Ricetta a cura di Claudia Compagni