

Crema Castaròta (crema di castagne e carote)

Autore: Hotel Bellaria di Predazzo (TN) chef Vera Franca Bernardi

Ingredienti: per 8 persone

Crema di carote:

1 kg di carote, 800 g di patate, 1 scalogno

80 g di burro, 50 g di olio extra vergine d'oliva

100 g di panna fresca, brodo vegetale q.b.

Crema di castagne:

800 g di castagna, (già pelate e sbollentate se fresche), 500 g di patate, 1 scalogno

80 g di burro, 50 g di olio extra vergine d'oliva

100 g di panna fresca, brodo vegetale q.b.

Istruzioni:

Per la crema di carote: in una pentola mettere l'olio, il burro, lo scalogno, le carote, le patate tutto tagliato a pezzetti, aggiungere il brodo q.b. tutto a freddo; portare a bollire e lasciare cuocere a fuoco medio.

A cottura ultimata, frullare il tutto con un mixer e aggiungere la panna.

Per la crema di castagne: in una pentola mettere l'olio, il burro, lo scalogno, le castagne, le patate tutto tagliato a pezzetti, aggiungere il brodo q.b. tutto a freddo; portare a bollire e lasciare cuocere a fuoco medio.

A cottura ultimata, frullare il tutto con un mixer e aggiungere panna.

Versare nel piatto la crema di carote e porre nel centro quella di castagne.

Spolverizzare con castagne sminuzzate al cutter e precedentemente passate al forno misto.