

Cannellone di patate

Ricetta di Emanuele Scarello

Un primo piatto molto sostanzioso in cui ritroverete tanti ingredienti tipici dell'inverno.



Un ingrediente tradizionale delle festività natalizie? Il **cotechino**, un ingrediente povero che viene qui reinterpretato per un primo piatto dal sapore sofisticato. Oltre al cotechino troviamo altri due **cibi invernali** come il cren e il cavoletto. Questa ricetta rappresenta quindi quello **"strappo alla regola"** che ci si può concedere in occasione delle Feste.

Difficoltà: facile

Costo: alto

Preparazione: 90 minuti

Ingredienti (per 4 persone)

500 ml di latte intero
1 patata piccola (tocco dello chef: patata di Godia)
1 radice di cren
1 cipolla rossa
1 rapa
1 carota
1 cavoletto
1 cotechino
500 g di patate (tocco dello chef: patate di Godia)
100 g di farina
1 tuorlo d'uovo
40 g di purea di prezzemolo
olio extravergine d'oliva
sale

Procedimento

1. Cuocere in abbondante acqua il cotechino in maniera classica. Dopo averlo lasciato raffreddare nella sua acqua, pelarlo e tritarlo finemente.
2. Cuocere le patate in acqua salata, pelarle ancora calde e versare a pioggia la farina.
3. Incorporare il tuorlo e la purea di prezzemolo ed impastare quindi energicamente.
4. Stendere l'impasto con spessore di 1/2 cm, farcire con il cotechino e richiudere. Cuocere al vapore per 10 minuti.
5. Per la salsa, pelare ed affettare finemente la patata, fare cuocere a fuoco moderato con pochissimo olio extravergine d'oliva in una casseruola per 10 minuti.
6. Unire il latte ed il cren grattugiato, e far ridurre. Frullare con il mixer, filtrare e tenere in caldo.
7. Rosolare in padella antiaderente con un filo d'olio il cannellone, tagliarlo e disporlo nel piatto piano. Adagiare qualche ortaggio semplicemente condito con poco olio e sale, e completare con la salsa al cren.