
Ciambella di radicchi e patate

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

Le patate piacciono proprio a tutti, grandi e piccini, non stancano mai perché si possono cuocere in tanti modi diversi, al forno, sotto la brace, in padella, fritte, al vapore e si possono combinare con molti altri ingredienti dando origine a gustosi piatti. Al momento dell'acquisto vanno scelte le patate con la buccia intatta, integra, priva di macchie e senza germogli. Si devono conservare al buio in un luogo né troppo freddo né troppo caldo, ideale sarebbe la cantina. A seconda del tipo di pietanza da realizzare si sceglieranno le patate più adatte, a pasta bianca per gli sformati, a pasta gialla per la frittura, quelle rosse che possono essere utilizzate per ogni tipo di piatto e le novelle ottime se lessate o cotte in forno con la buccia, condite con un po' di olio e rosmarino. Per la preparazione della ricetta, nel caso le patate debbano essere schiacciate o servano per l'insalata, devono essere prima di tutto lavate, poi vanno lessate con tutta la buccia in acqua fredda. Se invece si intende usarle per altri tipi di preparazione (fritte, arrosto, ecc.), vanno sbucciate e, per il tempo che passa tra la preparazione e l'inizio della cottura, vanno conservate in acqua fredda per evitare che anneriscano. Ingredienti (6 persone) 600 grammi di patate, 350 grammi di radicchio di Treviso, 3 mele, 250 grammi di formaggio tipo fontina, 2 scalogni, 3 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva, burro, q.b. di sale e di pepe.

Preparazione Lessare le patate, pelarle, tagliarle a tocchetti e ripassarle in padella con un cucchiaino di olio, sale e pepe. A parte far appassire in due cucchiaini di olio gli scalogni finemente tagliati, unire il radicchio, precedentemente mondato e tagliato a pezzetti, regolare di sale e di pepe. Far dorare le mele, tagliate a fettine, in pochissimo burro. Oliare uno stampo a ciambella del diametro di 24 centimetri ed iniziare a sovrapporre strati di mele, radicchio e patate, tutti intervallati da pezzettini di formaggio. Cuocere in forno per 15 minuti a 200°C. Presentazione Sformare la ciambella e servirla ancora calda. Ottima servita con delle polpettine di carne da porre al centro della ciambella.

www.cosacucino.it