

MADI GLASSATI

Ingredienti per 2 persone:

- 300 g di madi
- 30 g di burro
- 10 g di zucchero
- sale
- 25 cl acqua

In una casseruola fate scaldare il burro con lo zucchero e il sale, poi aggiungete i tuberi, sbucciati, e l'acqua, evitando di coprire completamente gli ortaggi.

Fate cuocere a fiamma bassa e a recipiente scoperto fino a quando i madi saranno dorati e lucidi, bagnandoli di tanto in tanto con il resto dell'acqua.

CONSIGLI

Il madi, noto anche come "castagna d'acqua", è il tubero di una pianta acquatica originaria del Sud-Est asiatico e ha polpa bianca e profumata.

Come tutti gli ortaggi ricchi di amido, anche il madi è particolarmente adatto ad essere "glassato".

Il metodo più semplice per effettuare la glassatura consiste nel cuocere gli ortaggi con burro, zucchero, un po' di sale ed acqua.

Questi ingredienti formano, con i succhi emessi dagli ortaggi stessi, uno "sciroppo" che si consuma lentamente lasciando la verdura perfettamente cotta e lucida.

La glassatura risulterà ancora più evidente sostituendo l'acqua con brodo di carne.