

PUREA DI SEDANO RAPA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di sedano rapa lessato
- sale
- pepe bianco
- 180 g di burro

Rivestite uno schiacciapata con un telo e mettetevi il sedano lessato e tagliato a cubetti.

Schiacciate ripetutamente la verdura, premendo leggermente, in modo da far uscire più acqua possibile: è importante eliminare la maggior parte del succo contenuto nel sedano per ottenere una purea ben soda e asciutta.

Potete eventualmente raccogliere il succo emesso dal sedano e usarlo per altre preparazioni.

A questo punto trasferite il sedano nel vaso del frullatore insieme al burro ammorbidito e a pezzetti, al sale e al pepe e frullatelo fino a ottenere un composto omogeneo e cremoso.

La consistenza della purea dipende da quanto è acquosa la verdura: più succo riuscite ad estrarre, più sodo e asciutto diventa il composto.

CONSIGLI

Una morbida purea di verdure può venire utile in diverse occasioni, sia da sola come delicato contorno per carni o pesci, sia aggiunta ad un impasto o come ingrediente di piatti elaborati.

Potete usare la ricetta che vi proponiamo per realizzare puree praticamente con ogni tipo di ortaggio, sostituendo il sedano rapa bollito con un uguale quantitativo della verdura prescelta, anch'essa bollita.

A seconda dell'uso che desiderate farne, la purea dovrà essere più o meno soda: ricordate pertanto che per aumentare la consistenza del composto potete spremere gli ortaggi scelti, una volta bolliti, in modo da togliere il succo in eccesso.