

VENTAGLI DI CHAYOTE STUFATI

Ingredienti per 4 persone:

- 2 chayote (di 300 g di ciascuno)
- 60 g di burro
- 1 scalogno
- 1 cucchiaio zucchero
- sale
- pepe bianco
- 1/2 limone (succo)
- 10 cl vino bianco
- 40 cl brodo di pollo o di verdura
- 10 g di erba cipollina

Sbucciate i chayote servendovi di un pelapatate, quindi tagliate in due ogni frutto nel senso della lunghezza ed eliminate il seme.

Tagliate ogni mezzo chayote a fettine sottili, lasciando attaccate queste ultime ad un'estremità, quindi schiacciate leggermente i frutti in modo da ottenere i ventagli.

In una pirofila con 40 g di burro fate soffriggere lo scalogno tagliato ad anelli, cospargetelo con lo zucchero e unite i ventagli di chayote.

Insaporite con sale e pepe bianco, versate il succo di limone e il vino bianco e cuocete fino a far consumare quasi completamente il liquido.

Aggiungete il brodo di pollo e chiudete la pirofila con un foglio di stagnola.

Proseguite la cottura in forno a 180° per circa 30-35 minuti.

Passate al setaccio il fondo di cottura e fatelo ridurre fino ad ottenere 8 cl di liquido, quindi incorporatevi il resto del burro, freddo e a pezzetti.

Servite i ventagli cosparsi con la salsina preparata e con qualche pezzetto di erba cipollina.

CONSIGLI

I chayote sono ortaggi esotici che hanno forma simile ad una pera e polpa bianca e morbida.

Sono particolarmente gustosi se cucinati con molte spezie, specialmente i chiodi di garofano, lo zenzero e la noce moscata.