

● Vellutata d'autunno ●

Ingredienti per 4 persone

Zucca: 1 di medie dimensioni, castagne: 4, patate 2, patate viola 2, sale, pepe, olio, zenzero fresco: un pezzetto di circa 4/5 centimetri.

Tempi

1 ora e 1 ora di cottura

Procedimento

Tagliare a fette la zucca lasciando la buccia e cuocere in forno senza condimenti a 200 gradi per 30 minuti.

Nel frattempo mettere in una casseruola di acqua fredda le due patate gialle e le castagne sbucciate e cuocere per lo stesso tempo della zucca.

Sbucciare le patate viola, sciacquarle sotto acqua fredda e affettarle sottilissime con l'aiuto di un pelapatate o di una mandolina. Asciugarle bene e disporle affiancate e non sovrapposte su una leccarda rivestita di carta forno.

Scolare patate e castagne e tenere l'acqua di cottura che va filtrata in una ciotola.

Togliere la zucca dal forno e con un cucchiaino prelevare la polpa e unirla alle patate a pezzi e alle castagne sbriciolate (da cui avrete staccato la pellicina).

Spegnere il forno, metterlo su ventilato e inserire le leccarde con le fettine di patata viola per al massimo 10 minuti (controllare bene perché in un attimo passano dall'essiccazione alla bruciatura).

Frullare le verdure (zucca, patate bianche e castagne) aggiungendo l'acqua di cottura filtrata quanto basta per creare una vellutata morbida.

Aggiungere lo zenzero tritato (a piacere secondo il proprio gusto), aggiustare di sale e frullare ancora per amalgamare tutti i sapori.

Mettere la vellutata in una casseruola e scaldare, servire con un giro di pepe e una manciata di patate viola.