Cremosa verde d’autunno: il “calore” dell’inverno



Che l’autunno/inverno non sia la mia parte preferita dell’anno è cosa ormai risaputa. Il grigiore del cielo sembra automaticamente riflettersi sul mio stato d’animo, il ticchettio della pioggia sui vetri mi rende nervosa e spesso le giornate sono dominate da una smaniosa insofferenza che le fa scorrere lente e interminabili.
Ma se questo è il mio modo “istintivo” di vivere l’inverno, quello meno simpatico e più naturale, c’è poi il lato dolce e piacevole, quello fatto di caminetto acceso (ok, avercelo! Ma con un pizzico di fantasia si può!), di un plaid morbido e caldo, un bel libro, una dolce musica di sottofondo e una calda tazza di tè in mano. E allora anche lo scrosciare incessante della pioggia può diventare una “melodia” da cui farsi accarezzare.
Basterebbe solo essere ancora capaci di abbandonarsi al “dolce far niente” in un pomeriggio di festa, senza smanie e senza ansie, senza orologi e senza scadenze e una giornata grigia fuori potrebbe trasformarsi, inaspettatamente, in una giornata col sole dentro, più caldo dell’estate.
E rientrando a casa da una fredda e uggiosa giornata, cosa c’è di meglio che “coccolarsi” con una fumante e morbida zuppa?
Un comfort food che scalda corpo e anima che 9 volte su 10 ha come epilogo la totale ustione della bocca ma che cionosostante è capace di rimettermi in pace col mondo e con me stessa.
Certo se a pensarla così fosse anche la talpa sarebbe tutto troppo perfetto.

In verità non è molto incline alle minestre che…”accostano” (o_O!!!) ma pian pianino sono sicura risucirò a fargli cambiare idea.
Esperienza “cocco” docet!
Per il momento posso affermare con certezza che il verde ha “accostato” bene visto che è servito il bis!

CREMOSA VERDE D’AUTUNNO

Tempo di preparazione 25 minuti

Tempo di cottura 30 minuti

Tempo passivo –

Porzioni 4 persone

Ingredienti per 4 persone

per la crema

- 400 gr di spinaci
- 200 gr di verza
- 200 gr di scarola
- 16 cavoletti di Bruxelles
- 1 mela grande (golden o renetta)
- 1 patata media
- 1 scalogno
- brodo vegetale qb
- zenzero fresco (o in polvere)
- 1 limone non trattato
- olio evo
- sale

per completare

- 2 fette di speck tagliate un po’ alte (circa 100 gr)
- 100 gr di ricotta (facoltativo)
- crostini di pane (facoltativo)

Procedimento

1. Mondare e lavare tutte le verdure.
2. Pelare la patata e tagliarla a dadi non troppo grandi.
3. Sbucciare la mela e ridurla a pezzetti.
4. In una pentola dai bordi alti far soffriggere lo scalogno tritato con 2 cucchiai di olio e un cucchiaino di zenzero fresco grattugiato, senza lasciarlo colorire.
5. Aggiungere le verdure tagliate grossolanamente e lasciarle appassire, mescolando spesso in modo che non si attacchino.

6. Aggiungere la patata, la mela e il brodo (più o meno a seconda della densità finale che si vorrà ottenere), un pizzico di sale e lasciar cuocere a fuoco basso per circa 20 minuti, fino a che la patata sarà cotta.
7. Passare con il frullatore ad immersione e regolare di sale.
8. Eventualmente aggiungere ancora un po' di brodo se la crema risultasse troppo densa; viceversa, se fosse troppo liquida, farla asciugare su fiamma vivace per qualche minuto.
9. Fare rosolare lo speck a dadini in una padella con un filo di olio.
10. Grattugiare la scorza del limone e sgocciolare bene la ricotta.
11. Servire la crema calda, profumando con la scorza del limone, completando con i dadini di speck, un giro d'olio crudo e accompagnando a piacere con un cucchiaio di ricotta ed i crostini di pane.



Bon Appètit!

Questa ricetta potete trovarla anche sul numero di Ottobre di Open Kitchen Magazine

Prima di salutarvi, un enorme **GRAZIE** a Cinzia e Valentina per il terzo posto al loro primo round del loro orginalissimo contest "Colors&Food: What else? Black&White total chic" con le mie "Mattonelle Venere con crema al cocco". E' stata una splendida sorpresa per concludere la domenica sera.

Un bacio e buona settimana a tutti.