

Il radicchio di Chioggia Igp è il più saporito tra tutte le varietà e il più ricco di antiossidanti. Esistono il precoce e il tardivo

Tarte tatin con crema di taleggio

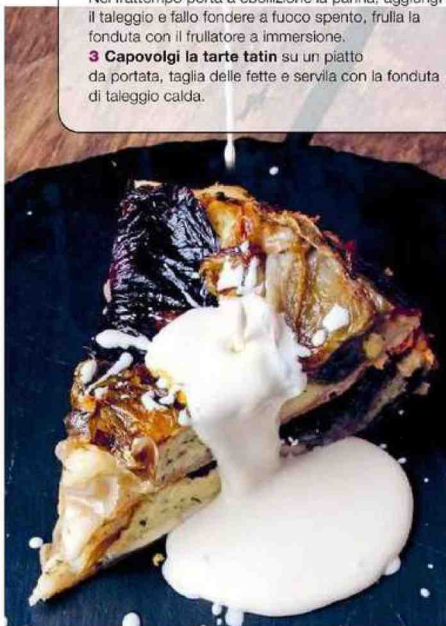
INGREDIENTI PER UNO STAMPO DA 24 CM

- 6-8 cespi di radicchio rosa ● 1 rotolo di pasta brisée ● 3 patate ● 150 g di Emmental
- 10 g di prezzemolo tritato ● 3 cucchiaini di grana padano ● 1 uovo ● 80 g di maizena ● sale ● pepe
- burro ● 150 ml di panna ● 150 g di taleggio

1 Imburra una teglia, foderata con della carta forno e poi imburra generosamente anche la carta forno. Disponi le rose intere di radicchio, lavate e senza torsolo, a faccia in giù sulla teglia. Fai lessare le patate e schiacciale. Unisci l'Emmental tagliato a julienne, la maizena, il prezzemolo, l'uovo e aggiusta di sale e pepe.

2 Preleva delle piccole porzioni di patate e copri le rose in tutta la teglia schiacciando bene. Fai cuocere in forno statico a 180° per 15 minuti, sforna e lascia intiepidire la torta. Quindi stendi la pasta brisée e inforna la torta per altri 9-10 minuti. Nel frattempo porta a ebollizione la panna, aggiungi il taleggio e fallo fondere a fuoco spento, frulla la fonduta con il frullatore a immersione.

3 Capovolgila la tarte tatin su un piatto da portata, taglia delle fette e servila con la fonduta di taleggio calda.



Polenta croccante

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 400 g di baccalà pronto ● 200 g di patate
- 1 litro di latte ● 1 litro di acqua ● sale
- pepe ● 2 spicchi di aglio ● prezzemolo tritato
- olio extravergine di oliva.

Per la polenta: ● 500 g di farina per polenta
● 2 litri di acqua ● sale grosso ● 2 radicchi di Chioggia Igp

1 Metti 1 litro di acqua e uno di latte in una pentola e porta ad ebollizione. Aggiungi poi il sale, le patate pelate e, a cubetti, l'aglio e il baccalà spellato e spinato. Fai cuocere per 30 minuti. Monta il composto con le fruste elettriche o in planetaria per 10 minuti, aggiungendo 200 ml di extravergine. Sala, pepa e unisci il prezzemolo tritato. Copri con della pellicola a contatto e conserva in frigorifero.

2 Prepara la polenta nella maniera classica e versala in uno stampo da plumcake: una volta fredda ricava fette rotonde da dorare in padella. Componi il piatto disponendo sopra a ogni fetta di polenta una quenelle di baccalà mantecato e completa con radicchio finemente tagliato e condito con solo olio extravergine di oliva.