

Alberelli – antipasto segnaposto senza glutine



Ingredienti:

4 patate rosse con buccia
1 broccolo romanesco
parmigiano q.b.
200 g robiola
pepe rosa, dado vegetale

Lava bene le patate con la buccia rossa e metti nella pentola insieme alle cime del broccolo romanesco e acqua. Copri con MC e usa fiamma alta finché esce il vapore, poi fiamma bassa finché le patate diventano morbidissime. Le cime del broccolo togliili appena sono cotte ma ancora croccanti.

Schiaccia le patate per ottenere una purea che condisci con il dado vegetale mescolato in poco olio evo e del parmigiano grattugiato.

Riempi dei stampini da muffin facendo un affossamento centrale.

Cuoci nel kit forno con MCSD sul fornello grande a fiamma alta 10 minuti, fiamma media 10 minuti, spento 15 minuti.

Una volta raffreddati riempi al centro con robiola aromatizzata al pepe rosa. Posiziona una punta del broccolo romanesco e decora con del parmigiano grattugiato.

Eliza Sestov