

Rape su crema di cavolo e dente di leone

Tempo totale **60 Min** 14 Min Tempo di preparazione **46 Min** Tempo di cottura

INGREDIENTI

10 Porzioni

Per l'olio alla paprica:

200 ml di olio d'oliva
30 g di paprica affumicata
30 g di aglio schiacciato
20 g di zenzero, pelato e tagliato a cubetti

Per la crema di cavolo a punta:

50 ml di olio vegetale
500 g di cavolo a punta verde, affettato finemente
200 g di sedano, tagliato a dadini
200 g di scalogno, affettato finemente
10 g di bacche di ginepro
1,5 l di fondo vegetale
20 g di sale
50 g di prezzemolo, con i gambi

Per le rape:

1 kg di rape, pelate e tagliate in quarti
50 ml di olio d'oliva
200 ml di fondo vegetale
200 ml [Salsa per Sushi Senza Glutine Kikkoman](#)

Per i crouton:

500 g di pane rustico, spezzettato grossolanamente
100 ml di olio vegetale
Sale

Inoltre:

200 g di foglie di dente di leone miste

PREPARAZIONE

Passaggio 1

Per l'olio alla paprica, soffriggere delicatamente l'aglio, lo zenzero e la paprica in una padella con un po' d'olio per 3–4 minuti. Aggiungere l'olio rimanente e scaldare fino a circa 100 °C. Lasciare raffreddare, quindi passare attraverso un colino a maglia molto fine o una garza alimentare.

Passaggio 2

Per la crema di cavolo a punta, far appassire il cavolo, il sedano, lo scalogno e le bacche di ginepro con l'olio in una pentola per 4–5 minuti senza far prendere colore. Aggiungere il fondo e il sale, coprire e cuocere per circa 20 minuti finché non risulteranno molto teneri. Frullare con il prezzemolo fino a ottenere una crema molto liscia, quindi passare al setaccio fine.

Passaggio 3

Per le rape, scaldare l'olio in una padella e far appassire le rape per 2–3 minuti. Sfumare con il fondo e cuocere per circa 10 minuti finché non saranno al dente. Nappare con la Salsa per Sushi Kikkoman.

Passaggio 4

Per i crouton, scaldare l'olio in una padella a 160 °C e friggere il pane per 3–4 minuti fino a doratura, saltandolo di tanto in tanto. Condire con sale.

Passaggio 5

Per servire, marinare brevemente le rape affettate

200 g

di rape, affettate
sottilmente

20 ml

Condimento per il Riso
Sushi a base di Aceto di
Riso Kikkoman

con il Condimento per Riso Sushi Kikkoman.
Disporre la crema di cavolo a punta e l'olio alla
paprica sui piatti. Impiattare sopra entrambe le
preparazioni di rape e i crouton. Servire guarnendo
con il dente di leone e un filo di Condimento per
Riso Sushi Kikkoman.