

CONTORNI

Verdure lesse con salsa allo scalogno

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

40 min

Ingredienti per 6 persone

Finocchi	300 g
Rape	300 g
Verza	200 g
Bietole	200 g
Funghi champignon	12
Carotine	8
Burro	
Sale	
Pepe	

PER LA SALSA

Burro	120 g
Tuorli d'uovo	2
Scalogno	
Limone	1
Aceto di vino	
Sale	
Pepe bianco in grani	

Preparazione

- 1 Sfogliate la verza, lavate le foglie quindi lessatele scolandole al dente. Spuntate il finocchio, tagliatelo a spicchi e lessatelo insieme con le rape, prima pelate e tornite a botticella.
- 2 Mondate, lavate in più acque le bietole quindi lessatele in poco acqua salata. Infine pulite le cappelle degli champignon e rosolatele in una noce di burro spumeggiante; salate e pepate.
- 3 Preparete la salsa: sciogliete il burro senza farlo friggere, quindi filtratelo passandolo attraverso una pezzuolina appoggiata dentro un fine colino.

- 4 Fate bollire 2 cucchiaini d'aceto con mezzo scalogno fino a quando il liquido sarà ridotto di circa metà; allora filtratelo e lasciatelo raffreddare.
- 5 Mettete i tuorli in un recipiente insieme con mezzo guscio d'uovo d'acqua fredda, la riduzione di aceto e un pizzico di sale.
- 6 Immergete il recipiente in un bagnomaria tiepido e, tenendo il tutto su fuoco moderato, lavorate le uova con la frusta, fino a quando incominceranno ad addensarsi.
- 7 Allora togliete dal bagnomaria e unite il burro, versandolo a filo e continuando sempre a mescolare. Infine incorporate il succo di un limone, una macinata di pepe e ancora un pizzichino di sale.
- 8 Disponete le verdure in un largo piatto e conditele con la salsa tiepida e con una macinata di pepe fresco.