

Skordalia con verdure

UN'ISPIRAZIONE TRATTA DA UN LIBRO: IL LIBRO DELLE SALSE. UN SOLO LIBRO CHE COMPRENDE TUTTE (FACCIAMO QUASI...O TANTE) LE SALSE DEL MONDO, SUDDIVISE PER CONTINENTI.

Insomma: lo vedo (è così bello!), me ne innamoro (foto magnifiche), lo compro (è pure a remainder e strascontato...), lo sfoglio e tra le tante ricette questa skordalia mi stuzzica. Se amate l'aglio farà per voi... altrimenti lasciate perdere.

Alcune versioni prevedono la frutta secca (noci o mandorle), altre il pane anziché le patate, ma io di questa versione mi sono innamorata e questa riporto. Gli ingredienti sono talmente semplici e pochi che se i prodotti che utilizzate non sono di qualità, la skordalia ne risentirà inevitabilmente.

Patate, aglio, olio, succo di limone; tutto qui. Ecco perché ho utilizzato un fantastico olio extra vergine biologico, il siciliano olio Centonze. Assaggiato a crudo è meraviglioso, dal sapore fruttato e pieno, si presta benissimo alla preparazione di piatti dal gusto deciso. Come la skordalia che, una volta assaggiata... non scorderete più.

Tipicamente servita con pesce fritto (baccalà), può essere anche utilizzata come accompagnamento di barbabietole o verdure lessate o fritte. Ho scelto queste ultime, friggendole nello stesso olio, perché ci tengo a sottolineare come l'extra vergine sia anche il miglior olio per la frittura, avendo un punto di fumo molto alto. Tutte le dicerie circa la presunta "pesantezza" cadono di fronte ad un fritto fatto bene. Il "trattamento" col latte ha reso il fritto davvero croccante ed asciutto, perfetto accompagnamento della crema vellutata.

Ingredienti per 4 persone:

200 grammi di patate

2 piccoli spicchi d'aglio

un cucchiaio abbondante di succo di limone

90 grammi di olio extra vergine d'oliva (io bio Centonze) + altro per la frittura

sale q.b.

inoltre:

verdure a piacere (io carote, finocchi, porri, carciofi)

qualche cucchiaio di latte

qualche cucchiaio di farina di grano duro

Esecuzione:

lessate le patate con la buccia; una volta cotte sbucciatele e, ancora calde, passatele nello schiacciapatate come fareste per un normale puré.

Pulite gli spicchi d'aglio privandoli del germoglio e frullateli con l'olio ed il succo di limone. Unite questo condimento al puré e regolate di sale. Aggiungete anche qualche cucchiaio di acqua tiepida per rendere la crema più morbida.

La skordalia può essere servita tiepida o a temperatura ambiente. In ogni caso, una volta che non sarà più calda, potrete frullare il composto con un mixer ad immersione in modo da rendere tutto molto cremoso ed omogeneo.



Associazione Nazionale
Città dell'Olio

Per le verdure: pulitele, tagliatele finemente ed immergetele in un po' di latte. Una volta ben bagnate, scolatele e passatele nella farina di grano duro, scuotendo via l'eccesso. Friggete in abbondante olio extra vergine d'oliva, ben caldo, per pochi minuti finché non saranno croccanti. Salatele solo dopo la frittura.

Leggi il post su [Caffè col Cioccolato](#)