Presentiamo un'altra ricetta di Federica, **vellutata di radice di prezzemolo.**

Cos'è la radice di prezzemolo?



La radice di prezzemolo è un ortaggio a radice che appartiene alla famiglia botanica delle ombrellifere. La pianta è originaria del bacino del mediterraneo sud-orientale, la sua radice dal sapore fortemente aromatico si adatta bene alla cottura di fondi per la preparazione di glasse (ad es. di lepre e di capriolo), ma anche per purè o una vellutata.

Utilizzata lessa acquista un sapore particolare servita glassata con miele di bosco e insaportica con aceto bianco di vino. La radice di prezzemolo è un ortaggio invernale e si trova sul mercato a partire da ottobre. Le foglie del prezzemolo da radice possono essere utilizzate come quelle lisce del prezzemolo comune.

Ingredienti per 4 persone:

- 3 scalogni
- 300gr di radice di prezzemolo
- 2 patate
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- brodo vegetale qb
- 2 mazzetti di prezzemolo
- 2 cucchiai di formaggio tipo Philadelphia o crème fraiche (panna acida)
- olio d'oliva, sale e pepe



{}comments on}