





FOTO DI JACOPO SALVI

Ricetta a cura di
ALFIO GHEZZI

CAROTE

ABETE ROSSO E ULIDEA

RICETTA PER 4 PERSONE · ESECUZIONE MEDIO-FACILE · TEMPO 2 ORE E 30 MINUTI

INGREDIENTI

- 8 carote ciuffo medio grosse
- 1 goccia olio essenziale di abete rosso
- 150 g panna
- 0,15 l Müller Thurgau Trentino Superiore DOC Biologico
- 1/2 scalogno
- 1 foglia alloro
- 3-4 granelli pepe
- 10 g burro
- 6 g Ulidea
- 12 ciuffetti crescione di torrente

PROCEDIMENTO

Cuocete le carote avvolte nella stagnola in forno a 185 °C per circa un'ora e trenta. Con un cucchiaino recuperate la polpa di metà delle carote, passatela al mixer con una goccia di olio essenziale di abete rosso. In una casseruola portate a riduzione lo scalogno tagliato a fette sottili, l'alloro, il pepe in grani e il Müller Thurgau, quindi aggiungete la panna e fate ridurre di 1/3. A questo punto filtrate e montate con il burro. Prima di servire passate le carote al forno, quindi posizionatele nei piatti, irroratele con la salsa e cospargete con Ulidea e qualche foglia di crescione. Servite a parte una cucchiainata di crema di carote e abete rosso.

ABBINAMENTO

Sono la sapidità e freschezza aromatica del **Müller Thurgau Trentino Superiore DOC Biologico** a renderlo preciso nell'abbinamento con la carota; l'erbaceo di **46° Parallelo Monovarietale** invece ne allunga le sensazioni gustative.

