

Cipolla arrostita, purea di nespole, cialda al parmigiano e olio al basilico

scritto da Kevin Feragotto | 30/07/2018



Un antipasto dai sapori decisi, un'altalena di sensazioni.

Le **nespole** sono fra i primi frutti che la primavera ci dona e infatti la loro maturazione avviene tra marzo e giugno. Sono costituite prevalentemente da acqua e contengono minime quantità di carboidrati, grassi, proteine e fibre vegetali. **100 grammi di nespole**, forniscono all'organismo circa 28 calorie.

Cipolla arrostita, purea di nespole, cialda al Parmigiano e olio al basilico

In questa ricetta la delicata acidità del frutto, unita alle tipiche note esotiche, incontra la cipolla che,

dopo una prolungata cottura in forno, assume toni affumicati decisi. La **cialda al Parmigiano** serve da supporto e regala sapidità e croccantezza al piatto. Infine, l'olio al basilico dona freschezza.

Ingredienti per 4 persone

- 2 cipolle rosse
- 6 nespole
- 70 grammi di **Parmigiano** grattugiato stagionato 30 mesi
- 30 grammi di zucchero di canna
- 10 ml di miele d'acacia
- 30 ml di olio extra-vergine d'oliva
- 5 foglioline di basilico
- Sale grosso q.b.

Procedimento

1. Lavate accuratamente le cipolle e tagliatele in modo da ottenere dei "petali" di medie dimensioni
2. Ungete una pirofila con olio d'oliva ed adagiateci la cipolla. Quindi, cospargete con un pizzico di sale grosso e cuocete in forno a 180°C per circa 10 minuti
3. Aiutandovi con un coltellino, sbucciate le nespole ed eliminate il seme. Tagliatele a cubetti e cuocetele a fiamma dolce in un pentolino antiaderente, con lo zucchero di canna e il miele d'acacia
4. Munitevi di una padella piana e, al centro, ponete una formina cilindrica in acciaio. Quando la superficie è sufficientemente calda, metteteci il formaggio grattato. Cuocete fino ad ottenere una cialda croccante e dorata
5. Infine, prendete un piccolo bicchiere, versateci l'olio extra-vergine d'oliva e aggiungeteci il basilico, previamente lavato e spezzettato. Fate riposare per 5 minuti a temperatura ambiente così da facilitare la diffusione degli aromi
6. Servire caldo.