

Stoemp belga alle carote

Categoria: Sapori dal Mondo - Belgio



Informazioni Generali

Preparazione: 15 min
 Cottura: 20 min
 Dosi per: 4 persone
 Costo: Basso
 Difficoltà: Bassa

Lo stoemp è un tipico contorno belga, un piatto rustico realizzato con patate schiacciate mischiate a uno o più vegetali come ad esempio le carote; in questa ricetta le verdure vengono insaporite con pancetta, panna, noce moscata e pepe. Un tripudio di sapore!

Potete assaporare lo stoemp assieme allacarbonade, alla fiamminga altro tipico piatto della tradizione belga che consiste in uno spezzatino di manzo cotto lentamente nella birra.



Ingredienti

>> Burro 50 gr	>> Panna fresca 50 ml
>> Carote 300 gr	>> Patate 600 gr
>> Noce moscata grattugiata un grosso pizzico	>> Pepe macinato a piacere
>> Pancetta affumicata a cubetti 100 gr	>> Sale q.b.

Preparazione



Sbucciate le carote (1) e le patate (2); tagliate a pezzetti le patate e a dischetti le carote (3), quindi lessatele in acqua bollente salata (4).



In una padella, fate rosolare la pancetta a cubetti fino a renderla croccante (5), poi sgocciolatela (6) e mettetela da parte.



Quando le verdure saranno pronte per essere schiacciate, scolatele bene e mettetele in una ciotola ; con l'aiuto di una forchetta schiacciatele (7) fino a ridurle in purea. Unite il burro, mescolate e poi aggiungete la pancetta croccante (8), aggiungete la noce moscata grattugiata, il pepe e in ultimo unite la panna (9); dopo aver amalgamato tutti gli ingredienti servite lo stoemp alle carote immediatamente.

Consiglio

Al posto della pancetta potete aggiungere nello stoemp della salsiccia sbriciolata o del prosciutto a cubetti.