

Verdure come papaveri

Ingredienti per 4 persone:

500 gr patate novelle piccole
2 zucchine
6 pomodorini piccadilly
1 spicchio d'aglio
vino bianco qb
olio evo qb
sale qb
pepe qb
semi di papavero qb
qualche rametto di origano fresco

Lavate bene le patate senza privarle della buccia. Potete aiutarvi con un vecchio spazzolino da denti, strofinandole per eliminare eventuali granelli di terra.

Lavate le zucchine, affettatela con la mandolina o con un robot da cucina provvisto di lama per affettare, tenetele da parte.

Affettate anche le patate e lasciatele a bagno in acqua fredda, cambiando l'acqua un paio di volte per eliminare l'eccesso di amido.

Intanto fate bollire una pentola con acqua leggermente salata.

Una volta raggiunto il bollore, mettete le patate in un colino o un colapasta di metallo e lasciate a bagno nell'acqua per circa 3-4 minuti, da quando riprende il bollore (in gergo tecnico credo di aver "sbianchito" le patate).

Intanto accendete il forno a 180°.

Sciacquate i pomodorini e cominciate a comporre il piatto.

Spennellate di olio evo la pirofila, sul fondo e lungo i bordi, salate e pepate il fondo.

Alternate file di patate e zucchine, cercando di stringere bene le fessure e tenere le fette verticali.

Una volta riempita la teglia, cospargete la superficie di aglio a lamelle, pomodorini a fette e semi di papavero.

Salate e pepate in superficie e versate poco vino bianco, facendolo scendere da un angolo della pirofila.

Infine condite con un filo di olio evo e informate per circa 40 minuti, finché i pomodorini non saranno leggermente appassiti e le verdure cotte.

Attendete qualche minuto prima di servire.