

Puntata 23.11.2025

Ristorante Maso Burba - Piano (TN)

Chef Gianpaolo Burba



## Broccolo di Torbole, crema di patate, nocciole di montagna e polipodio

*Un piatto che valorizza gli ingredienti di stagione e  
il delicato broccolo di Torbole, presidio Slow Food, in una ricetta  
completamente vegetariana.*

DOSI PER 4 PERSONE

## **Crema di patate**

- ½ kilo di patate
- 1 porro
- Olio extravergine di oliva QB
- 150 gr di brodo vegetale
- 50 gr di panna fresca

Procedimento:

Pelare e tagliare le patate a dadini, tagliare il porro a julienne e sciacquarlo sotto l'acqua per togliere eventuali residui di terra. In una pentola mettere l'olio extravergine e farlo stufare lentamente, poi aggiungere le patate e coprire con brodo vegetale, cuocere per circa 30 minuti. Alla fine, aggiungere la panna, finire la cottura per 5 minuti e frullare il tutto con un robot da cucina.

## **Crema di grano saraceno**

- 400 gr di grano saraceno decorticato
- 50 gr di olio di mais
- 30 gr di pasta di nocciole

Procedimento:

Prendere 400 gr di grano saraceno e metterlo in un pentolino con olio di mais, portare il tutto a 110°, colare dall'olio e metterlo in un robot da cucina a frullare fino a quando non si crea un'emulsione liscia, aggiungere i 30 gr di crema di nocciole e finire l'emulsione. Ritirare in un biberon da cucina.

## **Polvere di polipodio**

- Radice di polipodio QB

Procedimento:

Sciacquare con cura la radice, metterla in acqua bollente salata a sbianchire per circa 5 minuti finché non sarà tenera. Asciugare con uno strofinaccio e metterlo a essiccare tra i 60 e i 70 gradi x circa 24-48 ore. Frullare e setacciare se occorre.

## **Broccolo di Torbole**

- 2 broccoli di Torbole

### Procedimento:

Lavare il broccolo sotto l'acqua corrente, tagliarlo a metà o in quarti se serve in base alla pezzatura. Cuocere il Broccolo in acqua bollente salata per circa 2-3 minuti, lasciandolo il più possibile "carnoso", raffreddare in acqua e ghiaccio, asciugare e mettere da parte pronto per l'utilizzo.

## Impiattamento

Riscaldare la crema e metterla alla base del piatto, aggiungere la polvere di polipodio, prendere il broccolo di Torbole, condirlo con dell'olio extra vergine e sale, metterlo forno per 3-4 minuti. Una volta caldo, adagiarlo sopra la crema di patate, nappare con la crema di "nocciole di montagna", aggiungere della granella di grano saraceno precedentemente tostata in padella, condire con olio extra vergine. Decorare con foglie di acetosella.