

## Christmas Rapa-Red (Torta a vapore alla rapa rossa)

Ingredienti per per 6 persone, tortiera da 18 cm

- 2 uova medie
- 45 gr farina di riso
- 15 gr polvere di rapa rossa
- 10 gr miele
- 9 gr olio
- 35 gr zucchero di canna integrale moscovado

Come prima cosa mettere sul fuoco una pentola d'acqua che ci servirà per cuocere la torta. Se desiderate aromatizzare l'acqua con aromi a vostro piacere, potete fare un infuso di anice stellato, cannella e tè verde. (Questo procedimento facoltativo non vi garantisce una grande differenza a livello organolettico, però potrebbe essere rilassante e stimolante preparare la seguente ricetta con un piacevole profumo, in questo caso, natalizio in casa).

Dividere l'albume dal tuorlo delle uova. Aggiungere lo zucchero integrale moscovado all'albume, mescolare leggermente e lasciare da parte in modo che lo zucchero inizi a sciogliersi. Nel frattempo, unire i tuorli con il miele, l'olio ed emulsionare con una frusta a mano o elettrica per 2\3 minuti. Unire metà della polvere di rapa rossa e continuare a emulsionare, aggiungere la parte restante, lavorare fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Montare gli albumi.

Unire 1/4 degli albumi montati ai tuorli e lavorare con la frusta a velocità moderata il poco necessario per rendere il tutto omogeneo, continuare ad unire il resto dell'albume con una marisa, ed infine aggiungere la farina di riso facendo attenzione a non smontare il tutto. Versare l'impasto all'interno di una tortiera di circa 18 cm e porre nella vaporiera (se siete muniti di una vaporiera circolare della dimensione di 18 cm rivestirla con carta da forno) e cuocere l'impasto direttamente al suo interno. Cuocere per circa 40 minuti.

Crema agli agrumi per 6 persone:

- 100gr di succo di limone filtrato
- 100gr succo di mandarino filtrato
- 200gr latte di riso
- 30 gr farina di riso
- 1 tuorlo
- Vaniglia in bacca
- 40 gr zucchero di canna integrale moscovado

Scaldare lentamente i succhi e il latte di riso con 20 grammi di zucchero integrale e la vaniglia. Unire il tuorlo con lo zucchero integrale restante e mescolare energicamente. Unire metà dei liquidi che stiamo scaldando ai tuorli continuando a mescolare, unire la farina di riso. Versare il composto dei tuorli sulla metà dei liquidi rimasti sul fuoco e cuocere lentamente. Continuare a cuocere e mescolare fino a che il tutto risulta lucido e con una consistenza cremosa.

Quinoa dolce:

- 20gr quinoa
- 130gr acqua circa
- 50gr succo mirtilli (senza additivi e zuccheri raffinati aggiunti)
- 1 cucchiaio miele
- 1 mandarino

Porre in un pentolino la quinoa, l'acqua e il miele. Cuocere a fiamma bassa con il coperchio per circa 20 min. Unire il succo di mirtillo e il succo di un mandarino. Continuare a cuocere fino a che la quinoa sia cotta e i liquidi assorbiti.

Per le rose e le sfere di mele a guarnire:

Pelare una mela, e tagliarne un quarto a fettine sottili mantenendole unite, con il resto ottenere delle sfere munendosi di uno scavino. Passare in poco succo di limone e poi condire il tutto con del miele e cannella in polvere. Cuocere il tutto a vapore. Allungare e arrotolare su sé stesse le fettine di mele per formare delle rose.

Purea di mele:

- 2 mele dolci mature
- 10 grammi succo di limone
- 10 grammi di succo di mandarino
- Cannella, un pizzico

Pelare e tagliare 2 mele a cubetti. Stufare piano assieme al succo di limone e di mandarino, ed un pizzico di cannella. Una volta cotte frullare il tutto. Da fredda, aggiungendo un pizzico di polvere di rapa rossa otterrete una salsa dal colore rosso acceso.