

Rape al burro – Il Trono di Spade

Due sere fa, complice questo fantastico libro, ho fatto con alcuni cari amici una “cena medievale”, in cui abbiamo riprodotto alcune delle ricette dei libri di Game of Thrones spiegate nel libro che vedete in fotografia, e giocato al Risiko di Game of Thrones tutta la sera, uno spasso !

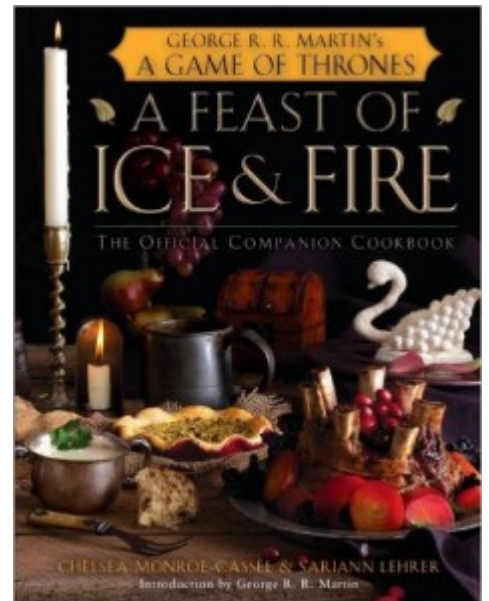
“**A Feast of Ice and Fire**” è un libro di ricette, che coniuga la passione per la cucina alla passione per la serie fantasy del Trono di Spade (*Game of Thrones*).

Sulla base delle descrizioni dei piatti che compaiono nei libri di Martin, le due autrici ripropongono diversi menù in cui – per ogni piatto – è presente sia la versione “medievale”, dove procedimento ed ingredienti sono il più possibile simili a quanto compare nei libri, sia la versione più moderna.

Il risultato sono molte spezie, molte carni e pesci, dolci dalle elaborazioni complesse e scenografiche, ma molto molto interessanti. Un tuffo indietro nel passato. Il libro si trova in vendita su Amazon, [qui](#).

Una di queste ricette, che ho trovata molto saporita, la ripropongo qua. Sono le “turnips in butter”, rape rosse con formaggio e burro fuso gratinate in forno.

Un piatto tipico del nord, di Grande Inverno (*Winterfell*), in cui il clima rigido delle latitudini artiche richiedeva formaggi e molto burro per accompagnare questi tuberi gratinati. Ottimo abbinamento con un mix di spezie agrodolci, in uso a quanto pare nel Medioevo, chiamato **Poudre Douce**



(polvere dolce), a base di zucchero, cannella, noce moscata e pepe, che si utilizzava sia sulle carni che sulle verdure, ma anche sui dolci.

Ingredienti per 6 persone:

- 6 rape rosse (normalmente in commercio si trovano già precotte)
- 200 gr di provolone dolce o emmenthal (o mozzarella per pizza)
- 100 gr di parmigiano grattugiato
- 60 gr di burro
- per la Poudre Douce:
 - 4 cucchiaini di zucchero bianco
 - 1/2 cucchiaino di zenzero in polvere
 - 1/2 cucchiaino di cannella in polvere
 - 1/2 cucchiaino di noce moscata grattugiata
 - 1 abbondante grattugiata di pepe nero

Lessare le rape se crude, oppure sciacquare quelle già precotte. Tagliarle a fettine spesse circa 1/2 cm.

Tritare i due formaggi piuttosto finemente e mescolarli insieme.

Preparare il mix di spezie: grattugiare la noce moscata, unirla al resto delle spezie e mescolare con lo zucchero.

Fondere a microonde il burro poi versarne alcune cucchiaiate sul fondo di una tortiera. Disporre una manciata di formaggi poi uno strato di rape. Su ogni rapa versare un pizzico di mix di spezie e un cucchiaino di burro. Proseguire così (formaggi, rape, spezie, burro) fino a terminare gli ingredienti.



Come ultimo strato versare abbondante formaggio e terminare il

burro residuo.



Gratinare in forno alla massima potenza (io ho usato forno ventilato + grill) per circa 20 minuti, finchè il formaggio non forma una crosticina dorata. Servire caldo ma non bollente.



Accompagna molto bene stufati di carne o arrostiti.