

09 Gennaio 2017

Che differenza c'è tra? crema e vellutata

Spesso confuse, le due minestre hanno ingredienti diversi. Di mezzo c'è un prodotto utilizzato come legante: patata contro burro e farina



Definizioni

Calde, **soffici e cremose**, il piatto ideale per scaldarsi durante l'inverno gustando il sapore delle verdure, ma non solo. **Creme e vellutate** sono tra le minestre più classiche della cucina, ma spesso sono confuse tra loro. Eppure la differenza c'è e si sente. Pur essendo entrambe minestre definite "legate", ovvero preparate con un **ingrediente utilizzato come legante**, la vellutata prevede l'utilizzo di **farina e di burro**, mentre nella crema possiamo trovare **crema di riso, patate o panna**. Perché allora sono confuse? In primo luogo per il loro aspetto, la loro consistenza e perché spesso protagoniste delle ricette sono le verdure. La vellutata è di solito preparata con due o tre ingredienti principali come le classiche verdure unite a un brodo addensato con burro e farina, il cosiddetto **roux** [1] la base per la preparazione della besciamella. Per aggiungere sapore si possono unire tuorli d'uovo e panna.

La vellutata contiene farina e quindi se stiamo preparando un piatto per celiaci è bene trovare soluzioni alternative, come la farina di riso adatta a chi è intollerante al glutine. La crema ha una **base di brodo** e di solito è preparata con **un solo ingrediente principale** tra verdura, legumi, carne o pesce frullati. La purea è poi unita a panna o, come dicevamo, crema di riso o patate.

La preparazione della vellutata richiede un po' di tempo in più rispetto a quella della crema, perché è necessario il roux. Una volta deciso se preferiamo la vellutata o la crema dovremo solo scegliere gli ingredienti. E allora spazio alla fantasia per creare abbinamenti originali e appetitosi, magari aggiungendo anche qualche spezia e un po' di colore con verdura fresca utilizzata per decorare il piatto. Ricordate che vellutate e creme sono una perfetta **soluzione antispreco**. Se abbiamo a disposizione verdure non proprio fresche potremo sbollentarle e **passarle nel mixer** per ottenere una purea da miscelare con il roux e il brodo, la crema di riso o la panna.

Vellutata di topinambur e zucca [2]

Potete servire vellutata o crema condendole con un filo d'olio o magari accompagnandole dall'intrigante aroma di una spezia. Se volete aggiungere un tocco finale al vostro piatto fate tostare alcuni dadini di pane integrale.

Potrebbe interessarti anche

Che differenza c'è tra... grappa e acquavite? [3]

Che differenza c'è tra... infuso e decotto? [4]

Che differenza c'è tra... spumante e champagne [5]

Links

[1] <https://it.wikipedia.org/wiki/Roux>

[2] <https://territori.coop.it/ricette/vellutata-di-topinambur-e-zucca>

[3] <https://territori.coop.it/cultura/che-differenza-c-e-tra-grappa-e-acquavite>

[4] <https://territori.coop.it/cultura/che-differenza-c-%C3%A8-tra-infuso-e-decotto>

[5] <https://territori.coop.it/cultura/che-differenza-c-%C3%A8-tra-spumante-e-champagne>