Lavioli al vapole

PAOLO BARRALE

CHEF DI Spirito

Lavioli al vapole

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

Per la pasta:

80 g amido di riso • 40 g amido di tapioca • 10 g olio di semi

Per il ripieno:

400 g funghi cardoncelli Spirito Contadino • 200 g rosette fogliari papavero selvatico di campo Spirito Contadino • 1 cipollotto verde • 1 spicchio d'aglio • olio evo • 10 g fecola di patate • 20 g patata cotta • 5 g zenzero fresco • 10 g tartufo scorzone

Per il fondo di verdure:

100 g carote • sedano • 100 g funghi secchi • 100 g cavolfiore • **200 g melanzane mignon Spirito Contadino** • 100 g verza • 100 g cipolla • 10 g concentrato pomodoro

Procedimento:

miscelate le verdure tagliate sottilmente, tostatele con poco olio di soia al forno a 145°C. Bagnate con 1l d'acqua e infornate nuovamente per 30 minuti. Filtrate il composto, riducete del 50% e legate con poca xantahana. Regolate di salsa di soia, aceto balsamico e poco sale.

Tagliate i cardoncelli e passateli in padella con l'aglio tritato, unite la patata e le foglie di papavero. Aggiustate di sale e fate raffreddare, unite lo zenzero, poco amido e in ultimo un po' di cipollotto.

Miscelate i 2 amidi e portate a cottura con l'acqua, 1 pizzico di sale e un cucchiaio di olio di soia. Stendete con l'aiuto di un matterello unto e realizzate i ravioli. Cuocete a vapore per 8 \10 minuti circa. Servite i ravioli con qualche cima di papavero, il fondo di ortaggi, fiori di cipollina e il tartufo estivo con qualche goccia di olio aromatizzato al tartufo.

PAOLO BARRALE