



INVOLTINI PRIMAVERA VEGANI CON AVOCADO, CAVOLFIORE E LATTUGA NOVELLA, SALSA DI CAROTE CON CAVIALE DI LIMETTA

Ingredienti per 10 persone

Involtini primavera vegani

| | |
|---------------------------------|-------|
| Avocado | 6 pz |
| Pomodori secchi | 200 g |
| Scalogno | 100 g |
| Aglione fresco o fermentato | 15 g |
| Coriandolo | 5 g |
| Chili | 5 g |
| Limone | 2 pz |
| Sfoglie per involtini primavera | 20 pz |

Cavolfiore e lattuga novella

| | |
|---------------------|--------|
| Lattuga novella | 10 pz |
| Succo d'arancia | 200 ml |
| Zucchero | 20 g |
| Noci di acagiù | 25 g |
| Cavolfiore, rosette | 2 pz |

Salsa di carote con caviale di limetta

| | |
|-------------------------------------|-------|
| Carote | 300 g |
| Aglione | 20 g |
| Cipolla | 80 g |
| Zenzero, fresco | 10 g |
| Caviale di limetta / finger limes | 4 pz |
| Sale, pepe nero/bianco dal macinino | |

Involtini primavera vegani

Tagliare gli avocado a metà, togliere il nocciolo ed estrarre con cura la polpa, poi, tagliare a cubetti. In seguito, tagliare i pomodori secchi a pezzetti. Tritare finemente chili, scalogno e aglio. Mescolare tutti gli ingredienti con il succo di limone. Stendere una sfoglia di pasta, mettere un po' di ripieno sulla parte inferiore e avvolgerla bene al ripieno, infine, arrotolare la pasta per ottenere un involtino compatto. Inumidire le estremità con un po' d'acqua per migliorarne la tenuta. Mettere gli involtini primavera su una teglia rivestita con carta da forno e cuocere a 200 °C per circa 15 minuti nel forno preriscaldato fino a quando saranno croccanti oppure, friggerli finché diventino dorati.

Cavolfiore e lattuga novella

Tagliare il cavolfiore a fette spesse 0,5 cm, dorarle in padella con le noci di acagiù e condire con sale e pepe. Tenere al caldo fino al momento di servire. Intanto, tagliare la lattuga novella in quattro quarti e rosolare a fuoco vivo, cospargere di zucchero e, infine, aggiungere il succo d'arancia. Ridurre brevemente e impiattare subito insieme agli altri ingredienti.

Salsa di carote con caviale di limetta

Tagliare finemente carote, cipolle, aglio e zenzero e imbiondire con un po' di olio. Aggiungere vino bianco o acqua e cuocere in padella con un coperchio fino a ottenere un composto morbido e liscio. Tenere al freddo per almeno 30 minuti. Infine, aggiustare di sale e pepe e aggiungere i granelli di caviale di limetta.