

Casunzei all'Ampezzana vegani

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

- 150 g di farina 00
- 50 g di semola di grano duro rimacinata
- 100 g di acqua
- 1 cucchiaino di olio extravergine

Per il ripieno:

- 150 g di patate già lesse
- 25 g di margarina
- noce moscata q.b.
- sale
- pepe nero
- 250 g di barbabietole rosse

Per il condimento:

- semi di papavero
- salvia
- margarina
- pepe

Procedimento

Preparate l'impasto con l'aiuto di una planetaria e fatelo riposare almeno un'oretta.

Nel frattempo, preparate il ripieno: frullate la barbabietola da calda fino a ottenere una purea. Unitela alle patate schiacciate, quindi insaporite con sale pepe noce moscata e margarina. Lasciate raffreddare.

Stendete la sfoglia e farcite i Casunzei. Prendete un coppapasta rotondo, di media dimensione, e ricavate dei dischi di pasta: farciteli e piegateli a metà creando delle mezzelune.

Cuocete in acqua bollente salata per alcuni minuti.

Ripassate in padella con margarina, salvia, pepe e semi di papavero.

Semifreddo alla ricotta e canditi

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di latte condensato (un barattolo)
- 200 g di panna fresca liquida
- 500 g di ricotta
- 100 g di gocce di cioccolato
- 100 g di arancia candita (a cubetti)
- 50 g di cioccolato fondente da tritare
- ciliegine candite rosse e verdi q.b.
- 50g di cioccolato fondente fuso per la decorazione
- savoiardi q.b.
- 1 bicchiere di latte

Procedimento

Setacciate la ricotta in una ciotola, unite il latte condensato e lavorateli insieme fino ad amalgamarli bene.

Montate la panna semi-ferma e aggiungetela al composto cremoso di latte condensato e ricotta, mescolando delicatamente per incorporarla alla crema. Infine, unite anche le scaglie di cioccolato tritato.

Coprite con carta da forno o pellicola uno stampo da plumcake di circa 30 cm, versate il composto all'interno e livellatelo bene.

Bagnate leggermente i Savoiardi e disponeteli a chiusura del dolce; riponete ora in freezer per circa 4/5 ore.

Trascorso il tempo necessario, tirate fuori il semifreddo dal freezer e decoratelo con righe di cioccolato fuso e le ciliegine rosse e verdi.