Scheda Ricetta

Difficoltà: bassa

Tempo (hh:mm): 00:15

Ingredienti:

Per il ripieno:Una tazza e mezza di anacardi oppure 1 avocado, mezza tazza d'acqua, 3 cucchiaini di senape, 2 cucchiaini di aceto di mele, 2 cucchiaini di sciroppo d'agave, 1 cucchiaino di pimentòn, mezzo cucchiaino di cipolla in polvere, 2 cucchiaini di aneto essiccato, mezzo cucchiaino di curry, mezzo cucchiaino di curcuma, sale nero indiano (kala namak), un pizzico di pepe nero. Pomodori ciliegini a piacere.

Strumenti:

- Frullatore

Vota la ricetta
Voti: 141 Media: 4.31

Oggi affrontiamo un antipasto, che può fungere anche da stuzzichino in qualunque momento della giornata: la versione vegan raw delle uova sode ripiene.

Hai due opzioni per quanto riguarda il componente principale del ripieno: puoi utilizzare gli **anacardi** (opportunamente ammollati), oppure l’**avocado**.

Gli ingredienti di oggi, essendo molto particolari, sono anche fondamentali per “imitare” il tipico gusto delle uova, sto parlando di **sale nero indiano** e **pimentòn** (in pratica paprika affumicata).

Li potete trovare entrambi nei negozi etnici, oppure su *Amazon* ai link sottostanti: il primo, chiamato anche “*kala namak*” da’ proprio il sapore di uovo, mentre il pimentòn aggiunge toni affumicati al composto.

Dopo questa introduzione, necessaria affinché possiate trovare facilmente anche ingredienti etnici e meno conosciuti, procediamo con la ricetta di oggi, pronta in pochi minuti.

Prepariamo i ciliegini all’arrabbiata

Primo passo molto importante: se decidi di utilizzare gli anacardi, devi lasciarli in ammollo per almeno 2 ore, se invece scegli l’avocado di basta togliere la buccia e tagliarlo a pezzetti piccoli.

Metti quindi ciò che hai scelto nel frullatore assieme a: **acqua, senape, aceto di mele, sciroppo d’agave, pimentòn, cipolla in polvere, aneto, curry, curcuma, sale nero e pepe nero**, rispettando quest’ordine.

Frulla il tutto per 30-60 secondi, affinché diventi un composto cremoso ed omogeneo, che metterai in un recipiente e poi in frigorifero a raffreddare per un’ora.

Nel frattempo prepara i **pomodori ciliegini**, tagliando la parte inferiore e svuotandoli completamente dei semi. Non tagliamo la parte superiore dove c’era il picciolo, perché così possono restare dritti senza fatica.

Asciugali bene per evitare che bagnino poi il ripieno, e recupera il composto dal frigorifero. Utilizza una sacca a poche per riempire i pomodori, cercando di creare una sorta di “spirale” man mano che sali verso l’alto.

L’ultimo tocco è un pizzico di pimentòn con cui spolvererai la crema, per dargli un tocco di colore rosso. Ci credi che non potrai più a fare a meno di questi sfiziosi pomodorini?