

## 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: 122 Media: 4.35

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?