



RAVIOLONI RIPIENI DI PIANTAGGINE E SALVIA SELVATICA

(vegan)

Per il ripieno:

abbondante salvia selvatica e piantaggine media
pomodorini secchi (non li ho ammollati e non erano sott'olio)
olio extra vergine d'oliva
sale integrale
fieno greco tritato
semi di finocchio tritati
lievito alimentare in scaglie
mandorle tritate
semi di girasole tritati

Ho cotto per 2 minuti in acqua bollente la piantaggine e la salvia (più o meno in parti uguali).

Ho passato poi le erbe tagliate a striscioline e i pomodori secchi tagliuzzati in pezzetti piccoli in padella per una decina di minuti con olio, sale, fieno greco e semi di finocchio (se asciugano troppo basta aggiungere un po' di acqua di bollitura).

Alla fine ho aggiunto mandorle, semi di girasole e lievito, ho mescolato bene e fatto raffreddare.

Per la pasta:

250 gr di farina *
2 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva
1 cucchiaio di aceto di mele
1 presa di sale
1 pizzico di bicarbonato
acqua q.b.

* – ho usato metà setaccio (semi-integrale) e metà sapori antichi (farro, enkir, segale e kamut), tutte e due del mulino marino

Ho impastato e messo in un sacchettino in frigo per un paio d'ore. A volte faccio così, a volte cuocio subito, il riposo in frigo rende l'impasto più facile da stendere e più croccante.

Quando ho tolto dal frigo ho lasciato scaldare a temperatura ambiente e poi ho fatto delle palline, ho steso col mattarello, farcito col ripieno di erbe spontanee, chiuso a mezzaluna passando sul bordo con la forchetta, pennellato con olio e messo in forno a 175 gradi per mezz'oretta circa fino a leggera doratura.

*

<http://www.stellapederzoli.it/ravioloni-ripieni-di-piantaggine-e-salvia-selvatica/>