

# Walter Dri

Chef

## Polpettine Vegan ai fagioli Mung, salsa di pomodorini freschi, cremoso di patate ed erbe

### Preparazione

#### Ingredienti per le polpettine vegan:

200 gr di fagioli Mung

1 batata arancioni

100gr di pane a lievito madre rafferma

Prezzemolo

Menta, origano, pepe d'acqua, peperoncino

Olio evo, tamari, sale

2 cucchiaini di farina di semi di lino + altra farina di semi di lino per panatura

#### Ingredienti per la salsa di pomodorini:

1 kg pomodorini ciliegino e datterino

Basilico, olio evo, sale

#### Ingredienti per il cremoso di patate

500 gr di patate

Soia maio all'aglio

Sale, olio evo

Acqua

### Procedimento

Mettere a bagno la sera prima i fagioli. Lessare i fagioli in acqua. Nel frattempo pelare e tagliare a pezzi le patate e lessarle. Una volta cotti i fagioli e le patate scolare, lasciare raffreddare e poi unirli in una ciotola capiente. Aggiungere successivamente tutti gli altri ingredienti, mescolare con le mani sino a raggiungere una consistenza modellabile e sostenuta. Formare le polpettine e passarle nella farina di semi di lino. Per il cremoso: pelare le patate, tagliarle a tocchetti e cuocere in acqua. A cottura ultimata scolare e mescolando con la frusta aggiungere la soia maio, il sale e poco olio evo sino ad arrivare ad una consistenza cremosa. Per la salsa: tagliare a pezzetti i pomodorini e cuocere in padella con aggiunta di poca acqua, una volta ristretto il liquido di cottura, frullare, passare al colino cinese ed aggiungere l'olio, il basilico e il sale. A questo punto passare in forno le polpettine in modo che formino una leggera crosticina. Porre sul piatto qualche ciuffo di cremoso di patate, adagiare le polpettine e ricoprire con la salsa di pomodorini.

