

RAVIOLI DI SEITAN CON SALSA DI CECI AL MANDARINO

Per la pasta:

300 gr farina tipo 2
2 uova
2 cucchiaini di olio evo
sale e pepe
poca acqua

Per il ripieno (a occhio):

Seitan alla piastra
fiocchi di riso e di avena
semi di girasole
lievito alimentare in scaglie
1 uovo
timo secco
sale e pepe

Per la salsa:

50 ml succo di mandarino appena spremuto
100 ml acqua di cottura dei ravioli
2 cucchiaini di farina di ceci
un cucchiaino di farina di mandorle (o mandorle tritate fini)
curry piccante (o altro masala)
timo secco tritato (o origano o salvia o quello che preferite)
sale e pepe

Tutti gli ingredienti che ho usato io sono biologici.

Per la pasta: si setaccia la farina, si aggiungono le due uova e l'olio, sale e pepe, acqua se serve, si impasta e si lascia riposare poi si stende con la macchinetta e si riempiono i ravioli.

Per il ripieno: si tritano i fiocchi con i semi di girasole e il lievito, si tiene da parte poi si trita il seitan, si aggiunge l'uovo, sale pepe e timo, e il trito secco (se non avete i fiocchi va bene anche il pangrattato).

Per la salsa: mentre cuociono i ravioli sbattete energicamente con la forchetta il succo di mandarino con la farina di ceci e quella di mandorle, aggiungete gli aromi sempre sbattendo (deve fare la schiumetta, se preferite usate il frullatore ad immersione), quando i ravioli sono quasi cotti togliete un mestolo di acqua di cottura e aggiungete alla salsa, sbattete ancora e mettete in una padella, aggiungete i ravioli e fate amalgamare un minuto, non si deve rapprendere troppo, decorate con polvere di mandarino.

