

Salsiccia arrosto, purea di cicoria e chips di polenta



Viaggi&AssaggiFelici

**SALSICCIA ARROSTO, PUREA DI
CICORIA E CHIPS DI POLENTA**

SALSICCIA ARROSTO, PUREA DI CICCORIA E CHIPS DI POLENTA



1° SECONDO PIATTO DEL MENÙ VEGAN DELLE FESTE PASQUALI 2023
[Viaggi&AssaggiFelici](https://www.viaggiassaggiFelici.it)

Per chi non vuole rinunciare ai sapori decisi della carne e per chi, come me, ha deciso di "salvare" gli animali, propongo questa mia versione vegetale della salsiccia, su un

letto di purea di cicoria e con polenta croccante per un abbinamento perfetto.

MENU DI PASQUA 2023



Viaggieassaggifelici.blog

Viaggiando con amore
blog di viaggi e cucina vegana

ANTIPASTI/CONTORNI

Asparagi con ricotta e salsa alla curcuma e limone

Carciofo ripieno con crema di cannellini alla curcuma, con cipolla caramellata e Funghi pleurotus

Tartellette Integrali con crema Formaggiosa ,cialde di polenta e riduzione al vino rosso

PRIMO

Gnocchi paglia e fieno con cicoria cimata e stracciatella di macadamia

SECONDI

Salsiccia arrosto, purea di cicoria e chips di polenta.

Involtini di Frittata vegan ripieni di riso rosso e condite con salvia tritata

Casatiello o Tortano classico con Formaggi del Caseificio di Barbara Ferrante , con uova sode vegane fatte in casa , salame vegano e verdure

DOLCI

Uovo di Pasqua ripieno di crema pastiera e crumble

Colomba pasquale vegana con cioccolato bianco e mirtilli



Ingredienti per 4 porzioni

Per la salsiccia

60 g granulare di soia o bistecchine di soia

25 g funghi porcini secchi

1 cucchiaio di salsa di soia
1 cucchiaio fumo liquido
semi di finocchio
50 g amido di mais
50 g fiocchi di avena
pepe
aglio in polvere
sale

Per la purea di cicoria

2 mazzi di cicoria catalana
2 patate
2 cucchiai olio evo
sale

Per la polenta

100 g di farina di mais
200 ml acqua
olio extravergine 1 cucchiaio
sale

Procedura

Iniziate dalla salsiccia: scaldare in padella il granulato di soia, precedentemente reidratato per 10 minuti in acqua calda, con i funghi e l'amido di mais (fate bollire prima il granulato insieme ai funghi secchi con 1 cucchiaio di salsa di soia e brodo vegetale)

Versate il composto in un blender; aggiungete tutti gli altri ingredienti, otterrete un'impasto perfetto per le nostre salsicce. Formate i salsicciotti, avvolgendoli a caramella nella carta argentata, ed infornate a 200* per 20 minuti o in friggitrice ad aria

Togliete la carta argentata e passate le salsicce al grill del forno per 10 minuti a potenza massima.

Pulite la Catalogna, sbollentiamola e mettetela in acqua e

ghiaccio.

Schiacciate le patate precedentemente cotte e, con l'aiuto di un frullatore e l'olio , ottenete dalla cicoria e dalle patate la loro purea.

Infine cuocete la polenta e fatela raffreddare. Una volta compatta, la tagliate a fettine e friggete (anche in friggitrice ad aria)

Impiattate mettendo sul fondo del piatto la purea e adagiatevi sopra delle rondelle di salsiccia e alcune fette di polenta.

Se ti è piaciuta questa ricetta e/o la riprodurrai ,fammelo sapere con un #like o un commento qui sotto l'articolo e nel mio gruppo facebook !!!

Condividila sui social usando i tasti in cima e in fondo all'articolo oppure lasciami un commento! Per te è un clic, per me una grandissima soddisfazione!

E NON DIMENTICARE DI ISCRIVERTI AL MIO GRUPPO FACEBOOK !!!

Se vi va di seguire le altre mie ricette dolci e salate o pubblicare le vostre potete iscrivervi anche a :



alle newsletter di questo blog

<https://page.co/PD3nai>



*mio gruppo Facebook **Viaggi&AssaggiFelici***

[facebook.com/groups/viaggiassaggifelici.blog](https://www.facebook.com/groups/viaggiassaggifelici.blog)



seguirmi su Pinterest

<http://www.pinterest.com/viaggiassaggifelici.blog>



HAI RIPRODOTTO QUESTA RICETTA?

Taggami su [@Viaggi&AssaggiFelici](https://www.instagram.com/Viaggi&AssaggiFelici) e metti il tag [#viaggiassaggiFelici](https://www.instagram.com/viaggiassaggiFelici)

Non vedo l'ora di vedere com'è venuto il tuo piatto!