



mangiaredadio

## I COLORI DELL'ORTO

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

*(per i pomodori verdi sottolio)*

1 kg pomodori verdi  
50 g sale grosso  
300 ml aceto di mela  
200 ml acqua  
200 ml olio extravergine  
4 spicchi aglio  
foglie di menta



*(per l'olio aromatico)*

250 g olio extravergine  
25 g zenzero fresco grattugiato  
25 g cipollotto

*(per la cialda di amaranto)*

200 g amaranto  
800 g acqua  
5 g sale

*(per le rape al sale)*

4 Rape piccole  
500 g sale fino  
500 g farina  
300 g acqua

*(per la purea di barbabietole)*

450 g barbabietole crude  
25 g aceto di mela  
5 g sale  
2 foglie alloro  
1 spicchio aglio  
50 g olio EVO

*(per rifinire)*

1 pera  
1 gambo di cavolfiore  
4 cipolle bianche piccole



# mangiaredadio

## PREPARAZIONE

Per prima cosa, preparate i pomodori sottolio: lavateli e tagliateli come da immagine, cospargeteli di sale grosso e lasciate riposare 24 ore. Sciacquateli e metteteli in un barattolo, ricoprendo di acqua e aceto. Lasciate riposare altre 24, scolate e coprite di olio, aglio, menta, lasciando insaporire almeno 5 giorni.

Preparate l'olio allo zenzero e cipollotto, affettandoli in un vaso di vetro e lasciando infondere per 48 ore.

Cuocete l'amaranto in acqua e sale per circa 30 minuti. Stendetelo su carta da forno e cuocete in forno a 120 g per 2 ore. Lasciate raffreddare e spezzettatelo con le mani.

Lavare le rape senza pelarle, impastatele con sale, farina e acqua. Cuocete in forno preriscaldato a 300°C per 20' e poi a 240°C per 30'. Lasciare intiepidire l'impasto, rompetelo ed estraete le rape.

Pelate e tagliate la barbabietola e riponetela in una casseruola con gli altri ingredienti, eccetto l'olio. Cuocete, sino a quando le barbabietole non risulteranno morbide. Frullate con olio, ottenendo la purea.

Sbollentate i petali di cipolla in acqua salata per 20 secondi.

Tagliate la pera a cubetti, affettate il gambo di cavolfiore a mandolina, e aggiungete qualche foglia di valeriana. Componete il piatto come da immagine.