

**Noci di cappelletti arrosto alla vaniglia, con piccola brunoise di verdure e bergamotto,
salsa del proprio corallo e gelato al pomodoro basilico**

x le cappelletti	x la ratatouille di verdure e bergamotto	x il gelato al pomodoro
3 noci di cappelletti	2 carote	500 g di filetti di pomodori rossi grappolo privati dei semi
1 bacca di vaniglia	1 bergamotto	150 g olio d'oliva
olio extra vergine d'oliva	1 melanzana	
	1 peperone rosso	
	1 peperone verde	
	50 g di sale fino	

procedimento:

pulire e lavare le cappelletti privandole del loro corallo (tenere da parte), mettere le noci sotto sale per alcuni minuti, nel frattempo preparare una salsa con il corallo delle cappelletti.

mixando il corallo con dell'olio, questa salsa servirà per condire la ratatouille di verdure ottenuta tagliando le verdure e la buccia del bergamotto sbianchita x 3 volte a dadini piccolissimi. e messa a marinare con il sale per pochi minuti.

rilavare le noci delle cappelletti x privarle del sale in eccesso, passarle nella polvere di vaniglia ottenuta svuotando le bacche. spadellare le cappelletti e ultimare la cottura in forno.

x il gelato:

introdurre i filetti di pomodoro l'olio e delle foglioline di basilico nei bicchieri da paccojet congelare e una volta congelato nil composto paccossare il tutto.

presentare il piatto come da foto.