



Vernalis, in tavola i prorompenti colori della primavera

La natura iblea colora il nuovo piatto del menù dello chef Carmelo Florida, un omaggio ai sapori dell'orto.



Vernalis è una ricetta vegetariana che può diventare vegana in assenza della ricotta.

Un piatto che racchiude i **colori della primavera**, quelli che esplodono nelle campagne iblee e che incantano chiunque si soffermi ad ammirarli. La natura musa ispiratrice, ancora una volta, di un piatto ideato per il nuovo menù da **Carmelo Florida**, chef executive della [Locanda Gulfi](#) a pochi Km da Chiaramonte Gulfi, nel ragusano.

«Utilizzando la materia prima che la primavera ci porta nelle bancarelle dei mercati ortofrutticoli – spiega lo chef – non è stato poi così difficile affidarsi all’olfatto e all’istinto per mettere insieme questi tesori della natura. Ecco, così, questo piatto che ho voluto chiamare Vernalis».

Vernalis: la ricetta vegetariana dello chef Carmelo Florida

Si tratta di un [primo piatto vegetariano](#) preparato con un formato di pasta tipico degli iblei, ossia il **cavato**, realizzato impastando semola semi integrale di Russello con acqua.

Gli ingredienti impiegati danno equilibrio al piatto: ritroviamo la dolcezza dei piselli, l’amaro degli asparagi, la mineralità dei carciofi e della bietola selvatica, la cremosità e freschezza della ricotta al cedro. Infine un tocco di sicilianità con l’aggiunta di una spolverata di mollica «che completa il piatto e conferisce un po’ di croccantezza», spiega **Carmelo Florida**.



Vernalis farà parte del nuovo menù della Locanda Gulfi a pochi Km da Chiaramonte Gulfi (RG).

Data di creazione

26/04/2019

Autore

gianna-bozzali