# Crostini Vegani con Crema di Tofu Aromatica

| | |
|---|---|
| *TEMPI DI PREPARAZIONE* | 10 minuti |
| *TEMPO DI COTTURA* | 0 minuti |

*Ingredienti per 4 persone*

- 8 crostini integrali tipo krisprolls
- g 250 di TOFU VALSOIA (2 confezioni da g 125)
- 1 mazzetto di erbe aromatiche miste (timo, dragoncello, santoreggia, erba cipollina)
- g 40 di OLIO DI SOIA VALSOIA (4 cucchiai)
- 2 cucchiaini di aceto di mele
- 2 spicchi d'aglio
- peperoncino in polvere (facoltativo)
- sale e pepe
- alcune foglie di lattuga

## Procedimento

*1.* Lavate e asciugate le erbe aromatiche; sbucciate l'aglio; tagliuzzate l'erba cipollina con un paio di forbici.

*2.* Nel vaso di un frullatore mettete il TOFU VALSOIA, dopo averlo sbriciolato, l'aceto di mele e l'OLIO DI SOIA VALSOIA, quindi frullate fino a ottenere una salsa cremosa. Aggiungete le erbe aromatiche, regolate di sale e pepe e, se lo gradite, un pizzico di peperoncino in polvere; frullate il tutto ancora per qualche secondo per far amalgamare bene gli ingredienti.

*3.* Lavate e asciugate le foglie di lattuga con cura, per non romperle, e sistematele su un piatto. Spalmate la salsa preparata sui crostini; disponete i crostini sulle foglie di lattuga e servite. Questa salsa si conserva in frigorifero per 3 giorni.