

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 cucchiaini)
- / 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.