

BRUSCHETTA ALLA PEPERONATA

Categoria: Antipasti freddi

Data: 20.06.2013



Ingredienti per 10 Personen al 100% (quantità netta)

- 50 g Olive nere (scatola) sgocciolate
- 500 g Pane inglese
- 300 g Tofu naturale
- 5 cl Salsa soia
- 300 g *Ratatouille*
- 5 g Erbe fresche (basilico, cipollina, cerfoglio)

Mise en place:

- Passare le olive al mixer (eventualmente aggiungere un goccino di olio d'oliva)
- Sbriciolare finemente il tofu
- Aggiungere la salsa di soia e le erbe aromatiche tritate
- Aggiungere la ratatouille (vedi ricetta 2.1-6), assicurarsi che sia asciutta

Preparazione:

- Spalmare sul pane senza eccedere, attenzione, la purea d'olive è salata! passare in forno (preriscaldato sopra) e gratinare

Osservazioni:

Servendo questa preparazione intera o con vari formati di taglio, possiamo presentarla come piatto principale, entrata, stuzzichino, aperitivo. Potete alternare la pasta d'olive con quella d'acciughe; attenzione anch'essa è salata! Le guarnizioni delicate come basilico fresco, rucola, capperi sott'olio ecc. vanno messi dopo cottura, prima del servizio.