DIP DI VUNA E CAPPERI

INGREDIENTI

6 PORZIONI

15 MIN

FACILE

350 Grammi GARDEN GOURMET Vuna

1 limone

1 Spicchio d'aglio

4 Cucchiai Olio d'oliva/ EVO

40 ml di Panna vegetale o panna fresca

q.b. sale e pepe

2 cucchiai di capperi

1 Cucchiaio di Olio di semi

q.b. chicchi di melograno

q.b. Rucola

q.b. peperoncino in fiocchi

Festeggia con noi e stupisci i tuoi amici con questo dip di Vuna e capperi: cremoso, vegetariano e perfetto da condividere!

MODALITÀ DI PREPARAZIONE

1. Prepara i capperi

In un pentolino fate scaldare l'olio di semi. Scolate e asciugate bene I capperi e poi versateli nell'olio bollente e friggeteli per 30 secondi, non appena cominceranno a dorarsi. Scolateli dall'olio e teneteli da parte.

2. Preparare il dip

In un frullatore o robot da cucina unite il Vuna, la panna, l'aglio, a cui avrete tolto l'anima, e il succo di limone.
Frullate continuando a versare l'olio a filo.
Aggiustate di sale e versate il composto in un piatto fondo.

3. Decora e servi!

Condite con I capperi fritti, fiocchi di peperoncino a piacere, qualche chicco di melograno e le foglie di rucola per decorare.
Servite con crostini di pane tostato

SCOPRI ALTRE RICETTE SU WWW.GARDENGOURMET.IT