

Amanida caprese de patates rostides vegana



Per a aquesta recepta he utilitzat uns quants ingredients comprats a la botiga. Ara que he après a fer mozzarella vegana prefereixo fer-la, però qualsevol formatge vegà dur del super funcionaria bé, per exemple, el bloc de mozzarella vegana de Violife també seria fantàstic. També vaig utilitzar el pesto vegà de La finestra sul cielo. Però si no teniu un pesto vegà a prop, tinc una recepta de pesto vegà al bloc que podeu utilitzar.

Podeu utilitzar les patates que vulgueu. Prefereixo les patates daurades o les vermelles, que no es desfacin. Fins i tot et pots tornar boig i afegir-hi uns trossos de moniato.

Vegà, sense gluten

Amanida Caprese

Per 4 persones

Temps: 50 minuts

Ingredients:

- 20 patates petites
- 1 cullerada d'oli d'oliva
- 1/4 culleradeta de sal
- 1/2 culleradeta de julivert sec
- 1/2 culleradeta d' all en pols
- 1/4 culleradeta de pebre negre
- 20 tomàquets de raïm
- 1 paquet de mozzarella vegana de Miyoko (250 gr)
- 1-2 cullerades de pesto vegà
- Vinagre balsàmic per ruixar
- Alfàbrega per guarnir

LA MEVA CUINA



Elaboració:

PAS 1: Preescalfeu el forn a 204º.

PAS 2: Rentar i tallar les patates. M'agrada tallar-los a quarts perquè és més fàcil menjar-los.

PAS 3: Afegiu les patates en un bol i afegiu-hi l'oli d'oliva, la sal, el julivert, l'all en pols i el pebre negre. Llançar per cobrir.

PAS 4: Afegiu les patates condimentades a una safata de forn folrada amb paper de forn.

PAS 5: Es cou al forn durant 30-35 minuts. Les patates han de quedar cruixents i suaus quan hi poseu una forquilla.

PAS 6: Un cop les patates estiguin rostides i fora del forn

afegiu-hi el pesto. Barrejar per arrebossar les patates amb el pesto. No ho feu abans de coure perquè es cremarà el pesto.

PAS 7: Talleu la mozzarella vegana a daus.

PAS 8: Ara podeu afegir les patates, la mozzarella i els tomàquets al vostre plat de servir. Remeneu-ho perquè quedi tot ben incorporat.

PAS 9: Ruixeu vinagre balsàmic i afegiu-hi l'alfàbrega.

Bon profit!

LA MEVA CUINA

