

Bruschette vegetarianiane

con avocado, sedano, rafano e mela verde

DIFFICOLTÀ 🍴

Preparazione: 30 min

PER 20 BRUSCHETTE

100 g salsa al rafano • 300 g formaggio fresco cremoso • 4 fette di pane vegetale ai legumi (vedi pag. 104)
• 2 limoni • 2 avocado tagliati a fette sottili • 2 mele Granny Smith tagliate a fette sottili
• 4 coste di cuore di sedano mondate
• 200 g noci del Périgord leggermente tostate • sale, pepe

PREPARAZIONE

- In una ciotola, mescolate con la frusta la salsa al rafano con il formaggio fresco. Trasferite il composto in un sac à poche munito di bocchetta sprizzata n°10 e dosate dei piccoli spuntini sulle fette di pane.

- Irrorate di succo di limone le fette di avocado, ritagliate dei dischi di mela e irrorate anch'essi con il limone.
- Disponete su ogni fetta di pane qualche fettina di avocado e qualche disco di mela, delle fettine sottili di sedano e qualche gheriglio di noce. Tagliate ogni fetta di pane in modo da ottenere cinque bruschette.



PICCOLA ASTUZIA

Scegliete le coste dal cuore del sedano in modo che siano sode e croccanti e che si spezzino facilmente a indicarne la freschezza. Togliete i fili duri con un pelapatate ed eliminate le foglioline gialle al centro che potete tenere da parte, per esempio, per decorare la bruschetta.

