Pomì
O Così. O Pomì.

Blinis al pomodoro con crema di rucola alle mandorle

Tempo di preparazione: 30 min
Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Farina integrale di farro: 140 gr
- Latte vegetale: 140 ml
- Lievito istantaneo: 1 cucchiaino
- Mandorle a lamelle: 1 manciata
- Olio: 1 cucchiaio
- Uova: 2
- Yogurt di soia: 100 ml
- Zucchero di canna: 1 cucchiaino

Crema

- Mandorle: 50 gr
- Olio evo: q.b.
- Rucola: 4-5 manciate
- Sale: q.b.

Preparazione

Preparate la pastella unendo prima tutti gli ingredienti asciutti e aggiungendo poi quelli umidi, ovvero le uova leggermente sbattute, il latte vegetale, lo yogurt di soia, l'olio e **Passata Classica,** mescolando con cura con l'aiuto di una frusta.
Lavorate il tutto in modo da ottenere un composto liscio non troppo denso. Ungete una padella con un filo d'olio e quando sarà ben calda versate delle cucchiaiate di pastella, fate cuocere la base e poi girate i vostri blinis.

Quando saranno cotti da entrambi i lati, adagiateli su un foglio di carta da cucina e proseguite fino a esaurire la pastella.
Se volete accompagnarli con la crema di rucola e mandorle, frullate il tutto insieme a un pizzico di sale e olio sufficiente per ottenere una crema densa. Servite insieme alle mandorle a lamelle tostate in padella.

For this recipe we used:

Passata Classica 60 ml