Dip de tomate y Ricotta



Tempo di preparazione: 15 min
Dificultad: Fácil

Salsa

- Aceite de oliva extra virgen: 1 Cucharada
- Ajo: 6 dientes
- Peperoncini: ½ cdta.
- Pimienta negra molida: ¼ cdta.
- Sal marina: ½ cdta.

Ingredientes

- Aceite de oliva virgen: 1 Cucharada
- Hojas de salvia secas (pueden ser las hierbas de tu elección):
- Miel: 1 Cucharada
- Peperoncini: ½ cdta.
- Ricotta en crema: 400 g
- Sal y pimienta: al gusto

Preparación

Estas tostadas con dip de tomate y ricotta son el aperitivo perfecto (y rápido) sin necesidad de cocinar nada. Serán el placer y la adicción de todo el mundo.

En un bol depositar la Passata Rústica Pomì. Reservar

Sobre una tabla de cocina, cortar los dientes de ajo y añadir una pizca de sal marina, procesar los ajos y la sal con la hoja del cuchillo hasta que la sal se disuelva y los ajos se conviertan en una pasta. Eso hará que los ajos resulten menos picantes.

En el bol con la passata Pomì, añadir la pasta de ajo, el aceite de oliva, peperoncini y la pimienta. Mezclar y reservar.

Mezclar en un bol la ricotta en crema, la miel, el aceite de oliva, el peperoncini, sal y pimienta al gusto. Finalmente las hojitas de salvia secas. Mezclar hasta integrar.

Sirve la ricotta en un plato y cubre con la salsa de tomate, añade un chorrito de miel (o vinagre balsámico) y sirve con pan campesino tostado o galletitas.

Nota: si tu ricotta no es tan cremosa puedes pasar todos los ingredientes por el picatodo o licuadora hasta obtener una crema untable.

For this recipe we used:

Salsa de tomate ½ taza

