

PATE' DI ALGA NORI E PINOLI

1 foglio di alga nori non tostata (ma se l'avete tostata fa lo stesso)

1 sacchettino di pinoli, 70 gr

1 cucchiaino di acidulato di riso

1 cucchiaino di salsa di soia

Tutti gli ingredienti che ho usato sono biologici.

Ho piegato il foglio di alga e l'ho tagliata con le forbici a strisce.

L'ho bagnata e strizzata.

Ho frullato con gli altri ingredienti ed è tutto.

I pinoli son rimasti grossolani ma non ci sta male, essendo morbidi, se usate altra frutta secca, le mandorle per esempio, mettetela prima a bagno per qualche ora, però l'effetto burroso si ha di più coi pinoli.

Meglio lasciarlo qualche ora in frigo prima di mangiarlo perchè i sapori si amalgamano meglio.

Vi ricordo che a settembre a salutiamoci saranno protagoniste alici, sardine e anche le alghe, opzione che abbiamo inserito per dare la possibilità anche ai vegan di partecipare tutti i mesi. Ovvio che l'alga non deve essere solo condimento ma protagonista del piatto. Ve lo ricordo così vi preparate.

La predichetta sulle alghe ve la faccio un'altra volta.

La prossima ricetta sarà con le pesche, perchè agosto, per fortuna, non è ancora finito (ma sono l'unica che nonostante il caldo infernale vorrebbe che l'estate non finisse mai?).

