MILLEFOGLIE DI PATATE ALLA CURCUMA CON TOFU E CHIPS DI VERDURE



INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

- 400g patate bianche
- 20g Curcuma Macinata
- 1 carota
- 1 zucchina
- 1 sedano rapa
- 4 fette sottili di pane
- 280g Crema di Tofu con Erbette
- q.b. sale
- q.b. olio extravergine
- q.b. Condimento Olio all'Aglio Orsino

PROCEDIMENTO

- Pulire le patate e farle a fette ben fini.
- Metterle in 1 litro di acqua leggermente salata dove avrete messo la curcuma e portare a cottura.
- Preparare le verdure tagliandole a fettine molto sottili, metterle su della carta da forno e infornare a 100 gradi sino a quando diventano ben croccanti.
- Adagiare le patate a raggera con al centro la crema di tofu e sopra le chips di verdure, finire con un filo di condimento all’aglio orsino.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Curcuma Macinata



Crema di Tofu con Erbette



Condimento Olio all'Aglio Orsino