

“CHEESY” CHIPS DI CAVOLO RICCIO

Ingredienti:

- 60g lievito alimentare
- 100g anacardi
- 120g acqua
- 60g cavolo riccio (*o cavolo nero, verze*) tagliato a pezzetti

Variante 1:

- 6g foglie di timo
- Succo di 1 limone

Variante 2:

- peperoncino in polvere dolce o piccante

Procedimento:

In un mixer/frullatore inserire tutti gli ingredienti a parte il cavolo e fare una crema che dovrà risultare morbida. Cospargere i pezzetti di cavolo con questa crema, in modo che rimangano ben coperti. Per renderli croccanti, si può utilizzare un essiccatore oppure metterli, su una teglia coperta con carta forno, in forno a circa 100°C per un'ora. Se risultano ben essiccati, possono conservarsi in un barattolo chiuso.