

**INGREDIENTI** 6 PORZIONI 15 MIN FACILE

350 Grammi GARDEN GOURMET  
Vuna

1 limone

1 Spicchio d'aglio

4 Cucchiari Olio d'oliva/ EVO

40 ml di Panna vegetale o panna  
fresca

q.b. sale e pepe

2 cucchiari di capperi

1 Cucchiario di Olio di semi

q.b. chicchi di melograno

q.b. Rucola

q.b. peperoncino in fiocchi

Festeggia con noi e stupisci i tuoi amici con questo dip di Vuna e capperi: cremoso, vegetariano e perfetto da condividere!

**MODALITÀ DI PREPARAZIONE****1. Prepara i capperi**

¶ In un pentolino fate scaldare l'olio di semi. Scolate e asciugate bene i capperi e poi versateli nell'olio bollente e frigeteli per 30 secondi, non appena cominceranno a dorarsi. ¶ Scolateli dall'olio e teneteli da parte. ¶

**2. Preparare il dip**

In un frullatore o robot da cucina unite il Vuna, la panna, l'aglio, a cui avrete tolto l'anima, e il succo di limone. ¶

Frullate continuando a versare l'olio a filo. ¶

Aggiustate di sale e versate il composto in un piatto fondo.

**3. Decora e servi!**

Condite con i capperi fritti, fiocchi di peperoncino a piacere, qualche chicco di melograno e le foglie di rucola per decorare. ¶

Servite con crostini di pane tostato

**SCOPRI ALTRE RICETTE SU  
WWW.GARDENGOURMET.IT**