

## **Bocconcini di soia per insalata Caprese vegan**

### **Preparazione**

1. Versare in una casseruola lo yogurt, il latte di soia e l'amido e l'agar agar
2. Mescolare con una frusta e attendere che il composto inizi ad addensarsi
3. Portare la casseruola fuori dal fuoco quando il composto inizia a staccarsi dai bordi
4. Aggiungere il primo sale, rimettere la casseruola sul fuoco fino ad ottenere un composto che si stacca dai bordi
5. Aggiungere gli elementi aromatici ed un pizzico di sale
6. Mettere un foglio di pellicola su di una piccola ciotola e versarvi il composto
7. Chiudere la pellicola dando una forma al bocconcino e porlo in frigo per almeno un'ora
8. Tagliare il bocconcino e realizzarvi un'insalata caprese alternando fette di pomodoro con quelle del bocconcino e qualche fogliolina di basilico

### **Consigli & curiosità**

Il bocconcino di soia è una valida alternativa a quello di latte vaccino e può essere impiegato al posto di questo in tutte le possibili preparazioni.