

Barchette di indivia ai formaggi



INGREDIENTI

Indivia belga
Caprino latte vaccino
Germani
Speck
Erba cipollina
Noci tritate

PREPARAZIONE

Le barchette sono preparate con foglie di indivia belga, ripiene di formaggi freschi e cremosi come il caprino di latte vaccino Germani, speck, erba cipollina e noci tritate; Separate 12 foglie di indivia belga facendo attenzione a non romperle; lavatele e asciugatele bene.

PREPARATO PER RIPIENI

Primo ripieno: tritate finemente le fette di speck e unitele, in una ciotola, con il caprino di latte vaccino Germani amalgamando il tutto.

Secondo ripieno: in una ciotola mettete il caprino, 2 cucchiaini di erba cipollina tritata, il pepe macinato e amalgamate bene.

Terzo ripieno: in una ciotola amalgamate il caprino con la panna (potete servirvi anche di un mixer) e unite quindi le noci tritate grossolanamente.

Prendete ora le 12 foglie di indivia belga e, con l'aiuto di un cucchiaino, riempitele con i vari ripieni: disponete sopra ognuno dei 4 piatti da portata 3 barchette con ripieni diversi, quindi servite.

Potete preparare queste barchette con largo anticipo, conservandole in frigorifero; ricordate però di coprirle con della pellicola trasparente, per evitare che i formaggi si seccino.



BUON APPETITO