

Sformati di broccoli con salsa al caprino



PREPARAZIONE

I bocconcini d'uva al formaggio e pistacchi possono essere serviti come antipasto oppure come originale stuzzichino per un aperitivo o un buffet.

Queste piccole delizie sono formate da chicchi di uva bianca dolce e croccante rotolata in una crema di *Robiola Germani* e ricoperta da pistacchi tritati;

l'insolito accostamento dolce-salato fa di questi bocconcini un antipasto originale e molto sfizioso. Prendete un grappolo di uva con acini piuttosto grossi, dolci e croccanti, quindi lavatelo, staccate 16 chicchi di uguale grandezza e asciugateli con un panno pulito.

In una ciotola mischiate *Robiola Germani* fino ad ottenere una crema omogenea.

Prendete dei pistacchi tostati e salati, quindi sgusciateli e tritateli grossolanamente con l'aiuto di un mixer.

Aiutandovi con le dita, passate ogni acino di uva nella crema di formaggio in modo da ricoprirlo completamente, quindi adagiatelo in una piccola ciotola nella quale avrete posto i pistacchi tritati.

Ruotate la ciotola contenente l'acino in modo da ricoprirlo interamente e uniformemente di pistacchi tritati senza toccarlo con le dita.

Trasferite i bocconcini di uva in un contenitore con coperchio e poneteli in frigorifero per almeno un paio di ore prima di servirli.



BUON APPETITO