



LE RICETTE PARMAREGGIO

STUZZICHINI AI FORMAGGI ED ERBE

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Formaggini

INGREDIENTI

Erbe aromatiche "400 g. di caprino 200 g. di Formaggini Parmareggio al Parmigiano Reggiano 1 cucchiaino di erbe aromatiche (basilico, timo, maggiorana, prezzemolo) 100 g. di granella di nocciole sale e pepe"

DESCRIZIONE

In una terrina mescolate accuratamente i Formaggini Parmareggio con il caprino. Unite le erbe tritate e 30 g. di granella di nocciole e insaporite il composto ottenuto con sale e pepe. Sistemate la crema di formaggi su un foglio di carta da forno, arrotolando fino a formare un tronchetto. Ponete in frigorifero a rapprendere, scartatelo e passatelo nella granella rimasta. Tagliate il tronchetto a tocchetti di 3 cm di altezza e sistemateli su un piatto da portata. Decorate, a piacere, con foglioline di sedano o di basilico e nocciole intere e servite.