

Formaggio caprino fresco su cuori d'insalata

Per 4 persone

Ingredienti:

200 g di formaggio caprino fresco
120 g parmigiano gratinato
2 C di erbe e fiori secchi
1 C Erba cipollina tagliata finemente

Insalata:

280 g d'insalata mista (indivia belga, indivia riccia, radicchio, rucola, ecc..)

Marinata:

20 ml d'aceto
60 ml olio d'oliva
Sale, pepe macinato

Per guarnire:

una fetta di pane tostato

Preparazione:

Rimestare il formaggio caprino fresco, aggiungere il parmigiano gratinato e mescolare bene. Condire tutto con sale e pepe e formare delle palline di formaggio; rotolare le palline nelle erbe, nei fiori secchi e nell'erba cipollina tagliata e mettere in un luogo fresco.

Lavare le foglie d'insalata mista sotto l'acqua corrente e disporre poi in modo decorativo sui piatti preparati.

Mescolare gli ingredienti della vinaigrette e condire l'insalata. Spalmare il pane tostato con burro e tostare nella padella.

Alla fine mettere il formaggio caprino fresco sui cuori d'insalata, aggiungere il pane tostato e servire.

