



ASSOCIAZIONE MICOLOGICA BRESADOLA



GRUPPO MICOLOGICO CARLO VITTA DINI - SEGRATE

ANTIPASTI E INTERMEZZI

Formaggio fresco della Valsassina alle erbe fini

INGREDIENTI:

- 350 g di formaggio fresco della Valsassina (tipo fiorone o caprino).
- Olio extravergine d'oliva del lago di Como o, in mancanza, del Garda.
- 1 cucchiaio di erba cipollina sforbiciata.
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato.
- 1 cucchiaino di cerfoglio tritato.
- 1 cucchiaino di timo serpillio tritato.
- Pepe nero macinato al momento.

PREPARAZIONE

Lavorate il formaggio con tutte le erbe e abbondante pepe nero diluendo con l'olio fino a raggiungere un impasto morbido ma abbastanza consistente per ottenere, con l'aiuto di un sac-à-poche a bocca larga e rigata, degli spumoni che mantengono la forma.

