

INSALATA DI RADICCHIO, FORMAGGIO DI CAPRA ERBORINATO E NOCI

Ricetta dello chef: **Claudia Crociani**
crociani.claudia@libero.it

PER QUATTRO PERSONE

3 CESPI DI RADICCHIO

100GR NOCI

4 CUCCHIAI DI PANNA

100ML ACETO DI VINO

150GR FORMAGGIO DI CAPRE ERBORINATO

80 ML DI OLIO DI NOCI

SALE E PEPE

OPTIONAL: MELA VERDE

PROCURARSI TRE CESPI DI RADICCHIO GIALLO E ROSSO, TAGLIARNE LA BASE E LAVARNE LE FOGLIE SOTTO ACQUA CORRENTE. TRITARE 100GR CIRCA DI NOCI, POSSIBILMENTE FRESCHE O DI MANDORLE SEMPRE FRESCHE. FRULLARE QUATTRO CUCCHIAIATE DI PANNA CON 100ML DI ACETO DI VINO INVECCHIATO E 150GR DI FORMAGGIO DI CAPRA ERBORINATO, AGGIUNGENDO POI 80 ML DI OLIO DI NOCI.

SALARE ED INSAPORIRE CON PEPE MACINATO AL MOMENTO.

VERSARE QUESTA CREMA DI FORMAGGIO SULLE FOGLIE DI RADICCHIO E COMPLETARE CON LE NOCI TRITATE.

COME GUARNIZIONE SI PUO' AGGIUNGERE UNA MELA VERDE TAGLIATA A FETTE SOTTILI.