

ANTIPASTI E SNACK

Fiore di caciotta toscana con caprino, fragole e caramello

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

CACIOTTA TOSCANA 4 fette

CAPRINO 100 gr

FRAGOLE 4

PER IL CARMELLO

ZUCCHERO 200 gr

ACQUA 100 ml

PREPARAZIONE

- 1 Preparate subito il caramello che dovrà raffreddare leggermente prima d'essere utilizzato.

Versate lo zucchero in un pentolino, ponetelo sul fuoco e lasciate che si sciolga.

Mantenete il pentolino sul fuoco fino a che lo zucchero non abbia assunto il colore desiderato.

Nel frattempo portate ad ebollizione l'acqua in un altro pentolino.

Quando il caramello sarà pronto dovrete aggiungere l'acqua bollente, prestate molta attenzione nell'eseguire questa operazione poiché il caramello schizzerà a contatto con l'acqua.

Mescolate velocemente e togliete la casseruola dal fuoco, lasciate che il caramello raffreddi leggermente.

Con un coppa pasta a fiore coppate 4 fiori dalle fette spesse di caciotta toscana.

Adagiate su ciascun fiore di caciotta una quenelle di formaggio caprino.

A questo punto, lavate e togliete il picciolo verde dalle fragole, quindi praticate delle incisioni dal lato della punta ed apritele formando un ventaglietto.

Adagiate ciascun ventaglietto di fragola su le quenelle di caprino.

A questo punto non vi resta che distribuire del caramello su ciascun fiore di caciotta e servire questo antipasto in tavola accompagnato da un bel bicchiere di birra del Birrificio Angelo Poretti 4 Luppoli Originale.