

ANTIPASTI E SNACK

Tortina alla mousse di noci

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

50 g di gorgonzola
50 g di mascarpone
50 g di stracchino
50 g di noci.

PREPARAZIONE

1 Mettere i formaggi nel piatto e amalgamare bene.



2 Tritare le noci (lasciarne da parte qualcuna per la decorazione) e aggiungerle al composto.



3 mescolare bene.

Prendere una ciotolina, foderarla con pellicola trasparente e riempirla con la mousse.



4 Pressare bene, poi rovesciarla sul vassoio di portata e decorare a piacere.

