

ANTIPASTI E SNACK

Bocconcini romantici brie e lamponi

DOSI PER: 2 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 10 min COSTO: molto basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: m. difficile



I **bocconcini romantici brie e lamponi** sono la dimostrazione che in cucina non servono lunghe preparazioni per ottenere un **risultato elegante e sorprendente**. Questo antipasto "finger food" gioca sul contrasto tra la cremosità avvolgente del formaggio brie e la nota acidula e fresca del lampone, il tutto armonizzato dalla dolcezza di un filo di miele. È l'idea perfetta per iniziare una serata speciale con un tocco di classe senza passare ore ai fornelli.

Per completare il tuo menù, potresti servire questi stuzzichini insieme a dei [cubetti di tofu croccanti](#) o proporre come primo piatto dei delicati [ravioli di zucca e stracchino](#)

. Se ami gli abbinamenti tra frutta e formaggio, non perderti anche la nostra proposta di pere e gorgonzola o questa sfiziosa variante di uva brinata. La semplicità di questi bocconcini romantici brie e lamponi permette di esaltare la qualità delle materie prime, rendendo ogni morso un'esperienza gourmet.

INGREDIENTI PER I BOCCONCINI ROMANTICI BRIE E LAMPONI

BRIE 100 gr

LAMPONI 12

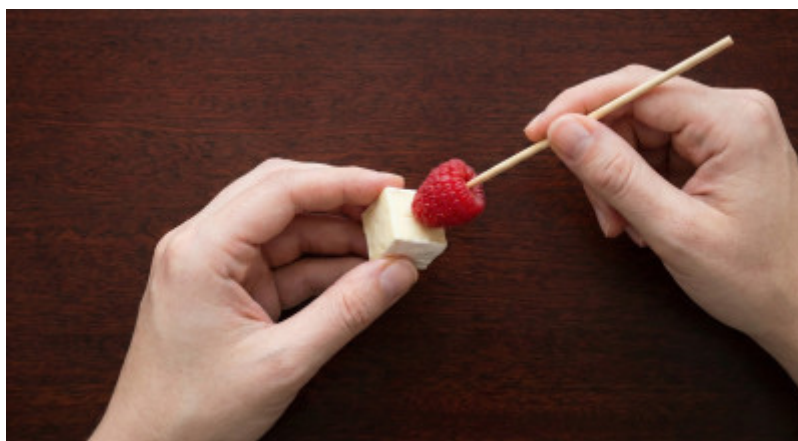
MIELE DI ACACIA

PREPARAZIONE DEI BOCCONCINI ROMANTICI BRIE E LAMPONI

- 1 Prendi il Brie e taglialo a cubetti regolari o a piccoli spicchi, cercando di mantenere una dimensione uniforme per ogni pezzetto. Lava i lamponi molto delicatamente sotto un filo d'acqua fredda e asciugali tamponandoli con estrema cura usando della carta assorbente.



2 Appoggia sopra ogni cubetto di formaggio un lampone fresco, avendo cura di posizionarlo con il foro rivolto verso il basso per garantire stabilità. Infilare uno stecchino al centro del lampone spingendolo fino alla base del formaggio per bloccare bene la struttura del bocconcino. Guarnisci ogni stecchino facendo cadere una goccia di miele di acacia sopra il lampone: questo non solo aggiungerà una nota dolce, ma lo farà brillare come un piccolo gioiello. Disponi i bocconcini su un vassoio di legno o un piatto di ardesia e servili immediatamente per godere del contrasto di consistenze



IDEE ALTERNATIVE

Versione senza glutine: la ricetta è naturalmente priva di glutine; assicurati solo che il formaggio non sia stato lavorato in ambienti a rischio contaminazione.

Versione senza lattosio: puoi preparare questi bocconcini utilizzando un Brie senza lattosio o un formaggio a pasta molle certificato lactose-free.

Versione light: sostituisci il brie con cubetti di formaggio primo sale leggero o di caprino fresco, che mantengono un ottimo contrasto con il frutto.

L'idea vegetariana/vegana: per una versione vegana, utilizza un "brie" a base di anacardi fermentati e sciroppo d'acero al posto del miele.

L'idea WOW: aggiungi una fogliolina di timo fresco o una piccola scaglia di cioccolato fondente sopra

il lampone per un contrasto di sapori ancora più audace. Trovi altri suggerimenti per antipasti d'effetto [qui](#).

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Trucco per una riuscita sicura: per ottenere dei cubetti perfetti, taglia il brie quando è ancora molto freddo di frigorifero. Usa un coltello a lama liscia bagnato con acqua calda per evitare che il formaggio si attacchi alla lama.

Lo sfizio in più: tosta leggermente dei gherigli di noce o dei pistacchi e inseriscili tra il formaggio e il lampone per aggiungere una nota croccante irresistibile.

L'idea per i bambini: se il sapore del brie risulta troppo intenso per i più piccoli, usa dei cubetti di Edamer o di Asiago dolce.

Idea antispreco: Se ti avanzano dei ritagli di brie, non buttarli! Puoi scioglierli per creare una salsa d'accompagnamento per [una pasta sfiziosa](#).

CONSERVAZIONE

I bocconcini romantici brie e lamponi vanno preparati e consumati al momento. Se necessario, puoi tagliare il formaggio in anticipo, ma ti consiglio di comporre lo spiedino e aggiungere il miele solo pochi minuti prima di servire per evitare che il frutto rilasci troppa acqua.