ANTIPASTI E SNACK

Brie al forno con miele e rosmarino

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 15 min COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Arrivano ospiti e manca un'idea sfiziosa per la cena? Niente panico. La soluzione perfetta è il **brie al forno con miele e rosmarino**: un antipasto caldo, filante e dal contrasto dolce-salato che si prepara in un lampo. Il segreto è non intaccare la crosta laterale, trasformandola nel contenitore ideale per accogliere crostini croccanti.

Se ami i formaggi fusi, puoi provare altre idee veloci per l'aperitivo, come dei gustosi Involtini speck e brie. L'abbinamento con la frutta è sempre vincente: gioca con i sapori portando in tavola una Sfoglia uva e brie o le classiche Sfogliatine salate mele e brie. Per chi preferisce alternative con altri formaggi, l' Uva al forno con feta è un'ottima variante sapida,

mentre la Torta sfoglia fichi e caprino offre un gusto più rustico e deciso.

INGREDIENTI PER IL BRIE AL FORNO CON MIELE E ROSMARINO

FORMA DI FORMAGGIO BRIE 250 gr

MIELE DI ACACIA o millefiori - 2 cucchiai da tavola

ROSMARINO FRESCO 2 rametti

SPICCHIO DI AGLIO opzionale - 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1 cucchiaio da tavola

PEPE NERO MACINATO

NOCI

BAGUETTE

Prepara la ricetta

1 Preriscalda il forno a 180°C in modalità statica.

Togli il Brie dalla sua confezione di plastica. Se usi la sua scatolina di legno, assicurati di rimuovere ogni etichetta e fodera il fondo con un pezzetto di carta forno. In alternativa, posiziona il formaggio in una piccola pirofila foderata.

Mantieni rigorosamente intatta la crosta laterale e inferiore del formaggio: farà da "contenitore" durante la cottura.

Incidi la superficie superiore della crosta con il coltello, creando un motivo a scacchiera. Non affondare troppo la lama per evitare che il formaggio coli fuori in cottura.





2 Taglia l'aglio a fettine sottilissime (se hai deciso di usarlo) e inseriscilo nelle fessure che hai appena tagliato.

Aggiungi gli aghi di rosmarino fresco, spingendoli delicatamente nei tagli a scacchiera.

Versa il miele a filo su tutta la superficie del formaggio, in modo che penetri anche nei taglietti.

Condisci con un filo di olio extravergine d'oliva, una macinata di pepe nero e, se ti piace, distribuisci qualche noce tritata in superficie.

Inforna il Brie nel forno caldo per circa 15 minuti. Il formaggio dovrà risultare morbidissimo al tatto e leggermente dorato in superficie, ma la crosta esterna dovrà tenere la forma.

Sforna e servi immediatamente finché è ancora caldo e filante, accompagnandolo con delle fette di baguette o dei crostini croccanti da intingere direttamente nel formaggio fuso.





Trucchi, consigli e varianti

Per un risultato impeccabile, è fondamentale maneggiare la crosta con delicatezza: l'incisione a scacchiera sulla superficie deve essere leggera, appena sufficiente a far penetrare i sapori, senza mai raggiungere il cuore del formaggio. Se scegli di cuocere il formaggio direttamente nella sua scatolina di legno originale, ricordati sempre di eliminare ogni traccia di etichette e plastica, inserendo un piccolo foglio di carta forno sul fondo.

Per quanto riguarda le varianti, puoi personalizzare il condimento in base ai gusti:

Tocco piccante: aggiungi un pizzico di peperoncino in scaglie insieme all'olio extravergine per un contrasto ancora più vivace.
Frutta secca alternativa: al posto delle noci pecan, prova a distribuire mandorle a lamelle tostate o

pistacchi tritati per variare la croccantezza.
Erbe aromatiche: se non ami il rosmarino, il timo fresco è un'alternativa delicata che si sposa benissimo con la dolcezza del miele.

Conservazione

Il consiglio principale è di consumare questo antipasto immediatamente, finché è ancora caldo, filante e cremoso. Raffreddandosi, la pasta del formaggio tenderà a indurirsi rapidamente. Tuttavia, se dovesse avanzare, puoi conservarlo in frigorifero per un massimo di 2 giorni, chiuso in un contenitore ermetico. Per consumarlo, andrà scaldato nuovamente in forno o al microonde per qualche minuto, tenendo presente che la consistenza potrebbe risultare leggermente meno fondente rispetto alla prima cottura.