

ANTIPASTI E SNACK

Antipasto con rosa di Gorizia

di: *paola_ts*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



INGREDIENTI

ROSA DI GORIZIA (radicchio rosso) -
MONTASIO FRESCO
MELE
RADICE DI CREN
ACETO BALSAMICO
SUCCO DI LIMONE
BURRO
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate le mele a pezzettini, bagnatele con il succo di limone per non farle annerire e grattugiate il formaggio Montasio utilizzando i fori grossi della grattugia.



- 2 Scaldate in una padella il burro e rosolatevi velocemente la rosa di Gorizia.



- 3 Preparate il piatto ponendo i pezzetti di mela, il montasio, la rosa di Gorizia. Spruzzate con un po' di aceto balsamico e grattugiateci sopra una generosa dose di cren.