

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.