

ANTIPASTI E SNACK

Antipasto di robiola

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 2 ORE DI RAFFREDDAMENTO



INGREDIENTI

400 g robiola
15 g pinoli
parmigiano grattugiato
20 mandorle
spinaci
funghi champignons
chicchi melograno
olio
pepe
succo limone

PREPARAZIONE

1 Mescolate la robiola con il parmigiano e i pinoli precedentemente pestati nel mortaio.:



2 Spellate le mandorle e tostatele.



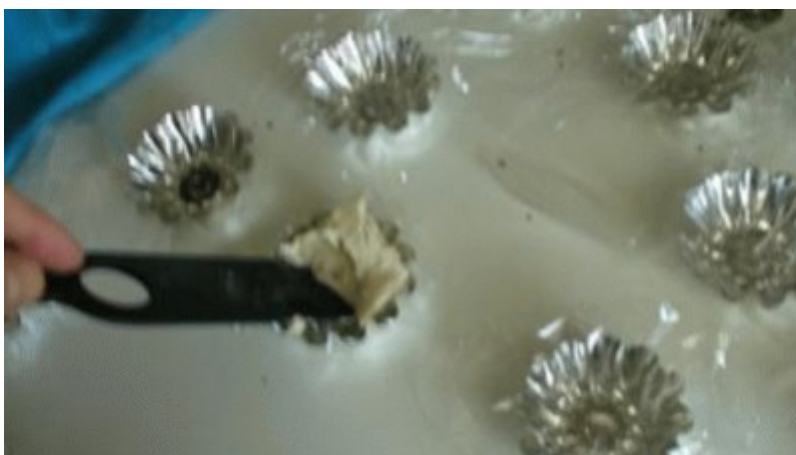
3 Pestatele nel mortaio.



- 4 Aggiungetele alla crema, mantecate con un goccio d'olio, pepate ed amalgamare con una forchetta.



- 5 Prendete degli stampi per pasticcini, rivestiteli con pellicola trasparente e riempite con il composto.



- 6 Fate riposare in frigo un paio d'ore.



- 7 Un'oretta prima di servire distribuite sui piatti un letto di foglie di spinaci crude, sulle quali porre due formine di formaggio.



- 8 Affettate i funghi.



- 9 Metteteli in acqua acidulata con molto limone.



10 Distribuite i funghi e qualche chicco di melograno.

