

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

# Formaggio al cartoccio

LUOGO: Europa / Bulgaria

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



## INGREDIENTI

400gr di formaggio di pecora in salamoia

60g di burro

1 cucchiaio di paprika

## PREPARAZIONE

- 1 Tagliare il formaggio in pezzi medio-piccoli e metterli su fogli di carta da forno. Mettere i cubetti di burro su ciascun pezzo di formaggio, cospargere con paprika e chiudere il cartoccio.

Mettere sulla leccarda ed infornare a temperatura moderata. Servire ancora nel cartoccio.