

ANTIPASTI E SNACK

Gondole di grana con crema di rucola

di: *vivalapasta*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *20 min* COTTURA: *5 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

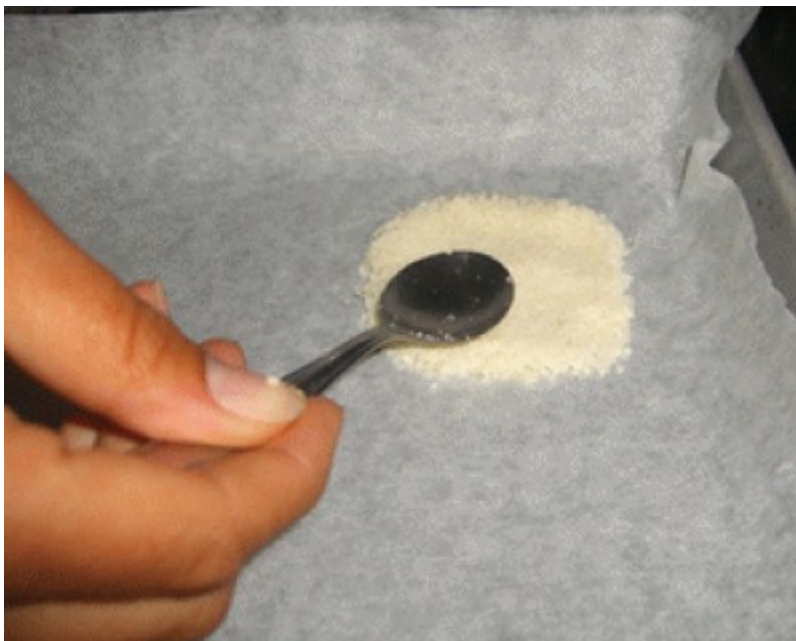


INGREDIENTI

100 g di grana grattugiato
2 mazzetti di rucola
100 g di pinoli
4 spicchi d'aglio
50 g di parmigiano grattugiato
50 g di pecorino grattugiato
circa 40 ml di olio extravergine di oliva
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Dividete il grana in 8 mucchietti e sistemateli ben separati tra loro sopra una placca foderata con carta forno, appiattite ogni mucchietto.



2 Infornate in forno caldo a 220°C per circa 5 minuti, finchè sono un po' dorati ai bordi.

Appena fuori dal forno aspettate pochi secondi quindi prendere le formine e mettetele sopra un mattarello per dare loro la forma, fate molta attenzione perchè bruciano.



3 Aspettate che si raffreddino sul mattarello e mettetele da parte.



4 Nel frullatore mettete la rucola, l'aglio, i pinoli, il pecorino, il grana e l'olio.



5 Frullare fino ad avere una crema.



6 Disponete le gondole sopra un piatto e servite con la crema.

