magimix

FINOCCHIO E FORMAGGIO DI CAPRA DESCO

Preparazione : 10 min - **Riposo :** - - **Cottura :** - - **Materiale :** coltello in metallo

Ingredienti : 1 tazza

- 1 finocchio - 100 g di formaggio di capra (o tipo caprino) - ½ limone - erba cipollina, menta, cerfoglio - 25 g di nocciole - 1 filo d'olio di nocciole - sale e pepe q.b.

1. Tritare le nocciole (6/7 impulsi) nella bacinella e metterle da parte. Lavare e tagliare il finocchio apezzetti piccoli, metterlo nella bacinella e dare qualche impulso.

2. Aggiungere il succo di limone, il formaggio di capra, l?olio, le erbe aromatiche, il sale e il pepe e dare nuovamente 5 o 6 impulsi.

3. Cospargere con le nocciole tritate.

Consigli del cuoco :

Da servire su fette di pane tostato.

Micro ■