



BPCCONCINI AL FORMAGGIO

Bocconcini di feta

Tosta i semi di finocchi in un pentolino a temperatura media, trasferiscili in una ciotolina e aggiungi la scorza del limone grattugiata fine.

Taglia la feta a cubetti e cospargila con il misto di erbe.

Boules di formaggio di capra al pepe rosa e ai pistacchi:

Tosta i pistacchi sgusciati in un pentolino a temperatura media. Trita i pistacchi e pesta il pepe rosa in un mortaio.

In una ciotolina mescola il formaggio morbido di capra e il formaggio spalmabile, nelle proporzioni di 3 a 1.

Aiutandoti con un cucchiaino fai delle palline e disponile su della carta forno.

Fai rotolare metà delle palline nei pistacchi e l'altra metà nel pepe rosa tritato.

Si possono preparare prima e tenere in frigorifero per circa 1 giorno.

Buon appetito!

Ingredienti:

*100 gr di feta
Scorza grattugiata di 1 limone
2 cucchiari di semi di finocchio*

*150 gr di formaggio morbido di capra
50 gr di formaggio spalmabile
3 cucchiari di pistacchi sgusciati
3 cucchiari di pepe rosa*

