

Boletes de formatge de cabra

Aquesta tapeta la vaig veure en un llibre d'en Santi Santamaria i està tremenda. A més, és d'aquelles que podria fer inclús un nen petit sense por a cremades o talls. Bon profit, culinaris!



Racions: 1

Taula d'ingredients:

100 g formatge de cabra
1 cullerada pinyons
1 cullerada avellana torrada
4 nous
1 cullerada comí en pols
oli d'oliva verge extra
pebre

Passos d'elaboració:

PAS 1 / Posar al morter les nous, els pinyons i les avellanes torrades. Picar sense arribar a convertir en pols, ja que al menjar, interessa trobar la textura cruixent de la fruita seca PAS 2 / Esmicolar el formatge de cabra amb una forquilla fins a obtenir una pasta el més uniforme possible PAS 3 / Amb dues culleretes o directament amb les mans, fer porcions petites de formatge i donar forma rodona PAS 4 / Amanir bé les boletes de formatge amb un raig d'oli, pebre negre i comí en pols. Remenar amb cura i tornar a amanir lleugerament, per assegurar que agafin bé els condiments per totes les bandes

PAS 5 / Passar a mà les boletes per la barreja de fruits secs, fent lleugera pressió amb els dits per ajudar a que s'enganxi la picada i servir

Classificació per temps: Baix

Classificació per preu: Barat

Classificació per dificultat: Molt fàcil

URL d'origen: <http://culinaris.tv/receptes/boletes-de-formatge-de-cabra>