

## 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>