



SPUMONE AL KIWI E FORMAGGIO

Difficoltà:



Tempo: 45 Minuti

Cottura:

INGREDIENTI:

- 6 olive di Gaeta,
- 1 Kiwi tritato e rosolato in olio
- 1 cipolla di tropea
- 1 cucchiaio di senape
- 1 acciuga salata, menta romana
- 4 cucchiari di olio extra Vergine
- 250 g di caciotta romana
- 4 fette di pane scuro (tipo lariano).

Preparazione:

Mescolare in una ciotola la caciotta , le olive denocciolate e tritate, la cipolla tagliata sottile, la menta, l'acciuga ben lavata ed il kiwi precedentemente sminuzzato e rosolato, in modo da ottenere un composto ben omogeneo.

Aggiungere, la senape e l'olio , amalgamare il tutto fino ad ottenere una crema finissima.

Affettare il pane, tostarlo al forno e spalmarci sopra la crema ottenuta e servire.

IL VINO CONSIGLIATO:

Vino: RIFLESSI Circeo Rosato
Vitigno: Merlot,
Produttore: Cantina Sant'Andrea
Borgo Vodice
Sabaudia LT

FOTO:

Carlo Chiozza

STYLE:

Alessandra ranucci

