

CREMA DI FORMAGGI CON NOCI

Ingredienti per 4 persone:

- 100 g di formaggio gorgonzola
- 200 g di formaggio robiola fresca
- 100 g di formaggio caprino
- 150 g di mascarpone
- 100 g di gherigli di noci

Mescolate i quattro formaggi con una forchetta fino a ottenere un composto cremoso.

Aggiungete al composto i gherigli di noci sbriciolati lasciandone da parte qualcuno intero per decorare.

Mettete su di un piatto questa crema dandole la forma di una cupola su cui appoggerete i gherigli di noci interi.

Fate raffreddare in frigorifero per qualche ora.

Servite accompagnato con cracker, o anche con del sedano.