

CREMA FORTE AL FORMAGGIO

Ingredienti per 10 persone:

- 200 g di formaggio taleggio
- 100 g di mascarpone
- 1 cucchiaino di pepe verde fresco
- timo tritato assieme al pepe
- maggiorana tritata insieme al pepe
- rosmarino tritato con gli altri aromi
- 30 g di pinoli
- 3 peperoni rossi piccoli
- 1 zuccina
- 1 confezione di sfogliatine biscottate

Amalgamate il formaggio con il mascarpone ed il trito, unite i 3/4 dei pinoli e componete la crema al centro di un piatto rotondo.

Dividete a metà i peperoni e tagliate dalla zuccina 5 forme allungate per formare alcuni petali verdi.

Le infilerete all'apice della crema di formaggio, alternandole con i peperoni per comporre il fiore di una stella di Natale.

Al centro mettete i pinoli.

Premendo leggermente infilate intorno alla crema forte le sfogliatine biscottate.