

## CROSTINI DI CAPRINO ALLE MELAGRANE

Ingredienti per 6 persone:

- 250 g di formaggio caprino fresco
- 50 g di mascarpone
- 1 melagrana ben matura
- alcuni crostini di pane tostato

Stemperare il caprino amalgamandolo col mascarpone.

Sgranare la melagrana e mescolare metà dei grani al caprino schiacciandoli in modo che rilascino il succo.

Amalgamare bene e acconciare in una terrina.

Decorare cospargendo con i restanti grani di frutto.

Servire come antipasto.