

Minispiedini di pomodorini ai formaggi



Ingredienti

- 200g pomodorini
- 100g formaggio caprino
- 20g ricotta
- 20g latte
- qb peperoncino Tappomacina CANNAMELA
- qb basilico liofilizzato CANNAMELA
- qb sale



Porzioni
4 persone



Portata
Antipasto



Tempo
20 minuti



Difficoltà
Facile



Cottura
Nessuna
cottura



Kcal per
persona
59.5*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1 Dividete a metà i pomodorini e svuotateli.
- 2 A parte in una ciotola, amalgamate il formaggio caprino con la ricotta e il latte.
- 3 Aromatizzate con tre giri di Tappomacina peperoncino CANNAMELA.
- 4 Aggiungete alla massa anche alcuni pizzichi di basilico liofilizzato CANNAMELA e controllate la sapidità.
- 5 Trasferite la crema di formaggio in un sac à poche con bocchetta tonda e farcite i pomodorini.
- 6 Accoppiateli nuovamente e montateli a coppie su degli stecchini, fra ponendo tra loro una fogliolina piccola di basilico fresco.