

### INGREDIENTI PARMAREGGIO

Formaggini

### INGREDIENTI

- 400 g. di caprino
- 200 g. di Formaggini al Parmigiano Reggiano Parmareggio
- 1 cucchiaio di erbe aromatiche (basilico, timo, maggiorana, prezzemolo)
- 100 g. di granella di nocciole
- sale
- pepe

### DESCRIZIONE

In una terrina mescolate accuratamente i Formaggini al Parmigiano Reggiano con il caprino. Unite le erbe tritate e 30 g. di granella di nocciole e insaporite il composto ottenuto con sale e pepe.

Sistemate la crema di formaggi su un foglio di carta da forno, arrotolando fino a formare un tronchetto.

Ponete in frigorifero a rapprendere, scartatelo e passatelo nella granella rimasta.

Tagliate il tronchetto a tocchetti di 3 cm di altezza e sistemateli su un piatto da portata.

Decorate, a piacere, con foglioline di sedano o di basilico e nocciole intere e servite.