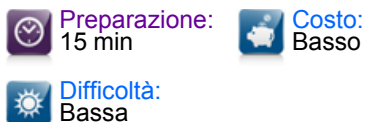


Tartufini di formaggio ai quattro colori

Categoria: Portate - Antipasti



Informazioni Generali



I tartufini di formaggio ai 4 colori, sono degli stuzzichini gustosissimi e sfiziosi di facile e veloce realizzazione.

Questi colorati tartufini, formati da un mix di saporiti formaggi, vengono rotolati nei semi di papavero e sesamo, nell'erba cipollina e nel peperoncino dolce.

Servite questi allegri stuzzichini durante un aperitivo o come antipasto, per rendere più vivace la vostra tavola, e... preparatevi alla richiesta di un bis!!!



Ingredienti per 50 palline

» Fontina 50 gr	» Parmigiano Reggiano grattugiato 50 gr
» Gorgonzola 50 gr	» Ricotta di mucca 200 gr
» Groviera 50 gr	

...per ricoprire

» Erba cipollina tritata 2 cucchiaini	» Peperoncino dolce in polvere 2 cucchiaini
» Papavero semi 2 cucchiaini	» Sesamo semi 2 cucchiaini

Preparazione



Per preparare i tartufini al formaggio: togliete la crosta ai formaggi che la possiedono e tagliate a pezzetti la fontina e il groviera (1). Metteteli in un mixer e tritateli finemente per qualche minuto, poi aggiungete la ricotta, il gorgonzola e il Parmigiano grattugiato (2), e riprendete a frullare per altri due minuti, finchè il composto abbia una aspetto cremoso e omogeneo (3). Mettete poi la crema ottenuta in un contenitore munito di coperchio e ponetelo in frigo per almeno un paio d'ore.



Preparate quattro ciotoline, nelle quali porrete separatamente, l'erba cipollina tritata, i semi di papavero, i semi di sesamo e la polvere di peperoncino dolce (o paprika).

Trascorso il tempo necessario, togliete il composto di formaggio dal frigorifero, e con l'aiuto di un cucchiaino, prelevate ogni volta una quantità tale di crema di formaggio da formare, con i palmi delle mani, delle palline poco più grandi di una nocciola (4), che farete rotolare, alternativamente nelle 4 ciotoline precedentemente preparate (5).

l'arete rotolare, alternativamente nelle 4 ciotoline precedentemente preparate (5).
Posizionate i tartufini già pronti su di un piatto da portata oppure in simpatiche pirottine (6).

Consiglio

Preparate il composto di formaggio la sera prima della preparazione finale, cosicché la mattina seguente sia ben freddo e duro: sarà infatti più semplice da maneggiare per formare le varie palline.

Curiosita'

I tartufini di formaggio ai quattro colori, si conservano già pronti per diversi giorni in frigorifero, se posti in un contenitore con coperchio: potete prepararli anche qualche giorno prima, in vista di una cena particolare.