



BARCLETTE DI GRAN MORAVIA CON CREMA DI RICOTTA



Crocante antipasto che offre tutto il sapore di Gran Moravia in perfetta armonia con la crema di ricotta.

Preparazione:

Preriscaldare il forno a 175°. Mettete la carta da forno sulla teglia leggermente unta con olio e aggiungete piccole porzioni di Gran Moravia grattugiato, pepate e create dei cerchi di 5 cm di diametro circa. Quando il Gran Moravia comincia a dorarsi e gonfiarsi, togliete la teglia dal forno e piegate i cerchi ancora caldi, con l'aiuto di un ramaiolo, e formate delle barchette. Mescolate bene ricotta, panna, erbe aromatiche, sale e pepe e mettete in frigo. Riempite le barchette con la crema e decorate con i pomodori secchi tagliati a pezzetti.

Ingredienti

per le barchette:

**250 g di Gran Moravia
grattugiato**

¼ cucchiaino di pepe

olio d'oliva per ungere la teglia

per la crema:

170 g di ricotta

¼ di tazza di panna

½ cucchiaino di timo

2 cucchiaini di prezzemolo

pomodori secchi sott'olio

pepe macinato, sale



ANTIPASTI



FORMAGGI



PREPARAZIONE



COTTURA



DIFFICOLTÀ: MEDIA