

PEPITA DA PASSEGGIO



Cucinare che passione di Alberto Gorza

Realizzata con il prodotto:

- **PEPITA DEL PIAVE®**
Salumificio Piovesan



INGREDIENTI per 25 antipastini

Dischetti di cracker sottili	25 pz
Dischetti di Pepita del Piave®	25 pz
Scalogno	1 pz
Finocchi	2 pz
Foglie d'alloro	2 pz
Mascarpone	250 g
Ricotta asciutta	100 g
Sale e Pepe	q.b.
Olio Extravergine d'Oliva	q.b.

PROCEDIMENTO

- Tagliare lo scalogno e i finocchi a fettine sottili.
- In una casseruola lasciare imbiondire lo scalogno con l'olio evo, poi aggiungere il finocchio con le foglie di alloro, aggiustare di sale e pepe e lasciare andare per 10/15 minuti.
- Terminata questa operazione togliere l'alloro, versare nel bicchiere del frullatore e mixare.
- In una terrina mescolare il composto ottenuto con la ricotta e il mascarpone.
- Comporre il cicchetto: alla base il dischetto di cracker, poi quello di pepita e sopra con la sac a poche fare un ciuffo di crema al finocchio.