

Palline di formaggio fresco



Antipasto

Tipo di ricetta



20 Minuti

Preparazione



Facile

Difficoltà



Ingredienti per 12 persone

150 g di formaggio fresco
100g di formaggio fresco di capra o pecora
50 g di burro
Erbe aromatiche a piacere
Sale, pepe
Olio di semi di zucca stiriano IGP
Semi di zucca stiriani tritati

Preparazione

Incorporare al formaggio fresco il burro, il formaggio fresco di pecora o di capra e l'olio di semi di zucca. Aggiungere il sale, il pepe e le erbe aromatiche sminuzzate, e mescolare con cura. Formare delle palline e passarle nei semi di zucca stiriani.

Consiglio dello chef: al posto dei semi di zucca tritati è possibile usare per la guarnizione anche delle noci tritate (noci, nocciole), un mix di semi (semi di girasole, semi di lino, sesamo) oppure alcuni petali di fiori seccati.

**Ricetta di Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
/ Foto: Stefan Kristoferitsch**