

Piatto di formaggi con palla di formaggio preparata in casa per l'aperitivo



Cosa c'è di meglio del formaggio? Un'intera palla di formaggio! Questa è il cuore del nostro colorato tagliere per l'aperitivo ed è davvero facile da preparare.

Per chi ama viziare i propri ospiti con prelibatezze culinarie e visive, ma non vuole passare un'eternità in cucina, abbiamo un ottimo suggerimento per l'aperitivo: mescolare del formaggio tartare alle erbe con dell'Appenzeller grattugiato, aggiungere un cipollotto finemente tritato e delle spezie, passare poi il tutto in una miscela sbriciolata di pistacchi e bretzel salato - e voilà, la palla di formaggio è pronta!

Dopo un tempo di raffreddamento di almeno un'ora e mezza, la palla di formaggio viene servita su un tagliere o un vassoio insieme ad altri formaggi a scelta e ingredienti abbinati. Consigliamo di accompagnarci del pane croccante o dei cracker e non possono assolutamente mancare nemmeno componenti dolci come frutta fresca, frutta secca o marmellate. Buon appetito!

Potete trovare altre deliziose idee per l'aperitivo nella categoria [Aperitivo e antipasto](#).

Palla di formaggio

- 350 g di Tartare Erbe & Aglio, appena tolto dal frigorifero
- ½ cucchiaino di salsa piccante, ad esempio Sriracha
- ⅛ cucchiaino di noce moscata
- 1 cipollotto, solo la parte verde, finemente tritato
- 40 g di Appenzeller, finemente grattugiato
- 15 g di prezzemolo, finemente tritato
- 30 g di bretzel salato
- 30 g di pistacchi tostati non salati

Piatto per l'aperitivo

- Formaggio a pasta dura e morbida a scelta
- Senape di fichi, chutney, marmellata o simili
- Frutta (uva, fichi, mele...)
- Frutta secca (albicocche secche, mirtilli rossi...)
- Noci a scelta

- Pane croccante, bretzel, cracker o simili
- Antipasti

1. Amalgamare brevemente il formaggio tartare con la salsa piccante e la noce moscata con un frullatore a mano.
2. Aggiungervi il cipollotto, l'Appenzeller e il prezzemolo.
3. Mettere il bretzel salato e i pistacchi in un sacchetto di plastica e schiacciarli passandoci sopra con il mattarello. Svuotare la miscela in una fondina.
4. Avvolgere il composto di formaggio nella pellicola trasparente e formare una palla. Togliere con cura la palla dalla pellicola e passarla nella miscela di briciole.
5. Lasciare raffreddare la palla di formaggio in frigorifero per almeno un'ora e mezza.
6. Per l'aperitivo, disporre la palla di formaggio con gli altri ingredienti su un bel tagliere o vassoio.

Tempo di preparazione: circa 20 minuti (escluso il tempo di raffreddamento)

Gamaret/Garanoir Assemblage AOC Vaud

Rosso granato intenso. Aromi di bacche rosse e liquirizia. Al palato risulta vellutato e pieno con tannini setosi e finale persistente.

[Visualizzare nello Shop Vini](#)

