

Uva al forno all'aceto balsamico su crema di formaggio al rafano



Salato, dolce, asprognolo, leggermente piccante... Questo piatto da aperitivo è semplicissimo da preparare e ricco di sapori.

La sua consistenza diventa davvero eccezionale quando lo si serve accompagnato da cracker croccanti o pane grigliato. Tra l'altro, per quest'ultima variante è ideale usare del pane non più molto fresco.

- 400 g di uva rossa e bianca, possibilmente senza semi
- 2 cucchiai d'olio d'oliva
- 2 cucchiai d'aceto balsamico scuro
- 1 cucchiaino di timo secco
- 20 g di noci, tritate grossolanamente
- 200 g di formaggio cremoso al naturale
- 200 g di formaggio cremoso al rafano
- ½ cucchiaino di noce moscata in polvere
- Un po' di sale grosso
- Pepe nero per guarnire
- Timo fresco per guarnire, facoltativo

1. Staccare gli acini d'uva dal loro pedicello, togliere i semi, se ci sono, e mettere gli acini in una teglia da forno. Condirli con olio d'oliva, aceto balsamico e timo e mescolare. Cuocere in forno preriscaldato a 200 gradi a calore superiore/inferiore per 25-30 minuti, finché la buccia non inizia a rompersi.
2. Nel frattempo, tostare le noci in una padella senza aggiungere grassi finché non prendono colore e diventano fragranti; mettere da parte.
3. Togliere l'uva dal forno e lasciarla raffreddare.
4. Mescolare i due formaggi cremosi con la noce moscata in polvere. Distribuire su un piatto da portata e completare con l'uva.
5. Cospargere con le noci tostate e condire con sale e pepe. Se si vuole, guarnire con timo fresco e servire con cracker o pane .

Tempo di preparazione: circa 1 ora e 15 minuti

(comprese cottura e raffreddamento)