

Formaggio di malga con gelatina di grappa

Scritto da Cristina Bruno

Mercoledì 25 Settembre 2013 08:35 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 25 Settembre 2013 08:41

Formaggio di malga con gelatina di grappa

Per un antipasto veloce in stile montano possiamo pensare a del formaggio di malga servito con gelatina di grappa. La gelatina è facilmente realizzabile in casa oppure si può comprare già pronta in vasetto con l'aroma preferito.



Dosi per quattro persone: 200 gr di formaggio di malga, 100 gr di gelatina di grappa.

Tagliare il formaggio di malga a cubetti e servirlo con la gelatina di grappa stravecchia. Si possono scegliere aromi particolari di grappa in base al tipo di formaggio optando per mugo, liquirizia, ruta o altro.