
FORMAGGIO AI FIORI DI GLICINE

Ingredienti per 4 persone:

- latte cagliato (o formaggio fresco con sapore delicato),
- 1 cucchiaino di miele d'acacia,
- fiori di glicine,
- poco pepe bianco,
- sale,
- noci.

Consigliato in apertura del pasto.

Ideali per questa ricetta sono formaggi di pecora o di capra non troppo consistenti, leggermente grumosi e poco cremosi. Preparazione: mantecare il formaggio e il miele, salare e pepare, miscelare i fiori di glicine, riservando i migliori per la decorazione: servire su piccole foglie di lattuga.

Disporre le due diverse qualità di formaggio, separate, sullo stesso piatto aerandole con l'aiuto di una forchetta.

Sistemare sopra mezza noce conservata nel miele d'acacia insieme ad un poco del loro miele e spolverizzare il tutto con pepe macinato grossolanamente.