NOCCIOLINE DI FORMAGGIO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 formaggini cremosi,
- 1 cucchiaio di burro (o margarina vegetale),
- 100 g di olive nere snocciolate,
- noci tritate.

In una terrina mescolate i formaggini con il burro morbido, che tirerete fuori dal frigorifero almeno 15 minuti prima dell'uso.

Aggiungete le olive snocciolate e tritate e amalgamate ben bene fino ad ottenere un composto cremoso.

Formate con le mani delle palline grosse come noccioline e lasciatele rotolare nel trito di noci.

Disponetele su un piatto piano da portata e tenetele al fresco prima di servire.

Suggerimento: servitele come antipasto, magari accompagnandole ad un aperitivo.