

## PAGLIERINE FARCITE

Ingredienti per 4 persone:

- formaggio paglierine,
- gherigli di noci,
- uva passa,
- pepe bianco (o peperoncino o tartufo).

Avete presente quei formaggi che qui in Piemonte si chiamano 'Paglierine', rotondi della misura di un piattino da tè o poco più, alti circa un dito e fatti di una tenera crosticina saporita che si mangia tutta e una pasta grassa gialla e morbida simile al Brie anche come gusto? Bene, prendetene una quantità adeguata; tagliateli orizzontalmente, per farcirli poi con gherigli di noci appena sbriciolati grossolanamente ed uva passa.

Richiudete a mo' di panino e mettete in forno non troppo caldo finché cominciano a squagliare fuori il molle.

La buccia tiene comunque insieme il tutto.

Mangiare ben caldi, con una spruzzata di buon pepe bianco o peperoncino, o anche niente (magari un po' di tartufo, per chi può permetterselo).