

PALLINE AL FORMAGGIO 2

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di formaggio stracchino,
- 70 g di formaggio gorgonzola forte,
- 100 g di noci,
- 2 cucchiaini di latte.

Sgusciate le noci e tritate il più finemente possibile i gherigli.

Private della crosta il gorgonzola, dividetelo in pezzetti e mettetelo in una ciotola con lo stracchino e il latte.

Lavorate tutte con una forchetta così da ottenere un composto omogeneo e lasciatelo riposare 10 minuti in frigorifero.

Con il composto preparato formate delle palline grosse come nocciole e passatele nel trito di noci come se fosse pangrattato.

Infilate ogni pallina in uno stecchino e servitele come antipasto o con l'aperitivo.