

ROBIOLA AL BAGNET VERT

Ingredienti per 4 persone:

- 5 spicchi di aglio,
- 1 manciata di prezzemolo fresco,
- 4 acciughe,
- 2 fette di pane raffermo,
- aceto di vino rosso,
- 1 pizzico di peperoncino tritato,
- sale,
- 1 bicchiere di olio d'oliva,
- 400 g di formaggio robiola.

Tritare finemente 5 spicchi di aglio con una manciata di prezzemolo fresco, unirli a 4 acciughe sotto sale lavate e pestate e 2 fette di pane raffermo, private della crosta, bagnate con aceto rosso e ben sminuzzate con una forchetta. Condire con un pizzico di peperoncino tritato, aggiustare di sale e diluire il tutto con 1 bicchiere di olio di oliva. Con questo composto cospargere 400 g di robiola affettata. Far riposare per 10 minuti e servire.