

SPUMA DI FORMAGGIO ALLA GRAPPA

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di formaggio robiola fresco,
- 100 g di formaggio gorgonzola,
- 12 foglie di radicchio rosso di Treviso,
- 2 cucchiaini di grappa,
- scorza di limone grattugiata,
- 1 macinata di pepe nero.

Lavorate con la frusta la robiola con il gorgonzola, la grappa e una macinata di pepe, ottenendo un composto spumoso. Lavate le foglie di radicchio e mondatele in modo da tenere solo la parte rossa. Mettete la spuma in una tasca di tela munita di bocchetta spizzata e disponetela lungo le foglie di insalata. Cospargete con un trito di erba cipollina e servite a piacere con crostini di polenta arrostiti.