

CAPRINI MARINATI

Ingredienti per 4 persone:

- 4 formaggi caprini
- timo
- dragoncello
- erba cipollina
- pepe
- olio d'oliva
- 4 fette di pane toscano

Ponete a marinare 4 caprini in una terrina con timo, dragoncello, erba cipollina, pepe e olio.

Dopo 20 minuti, sgocciolateli e disponeteli su 4 fette di pane toscano.

Grigliate per il tempo necessario per ammorbidire il formaggio e insaporite eventualmente con una macinata di pepe.