

CUPOLA DI FORMAGGIO ALLA MENTA

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di formaggio morbido
- 100 g di panna
- olio d'oliva
- alcune foglie di menta
- sale
- pepe

Lavorate il formaggio con l'olio sufficiente a ridurlo una crema, salate, pepate a piacere.

Montate la panna e unitela delicatamente al composto.

Sistematica la crema su un piatto da portata dandole la forma di una cupola; guarnite con foglioline di menta, servite con fette di pane abbrustolito o bastoncini di sedano di Verona.