

Bocconcini di uva al formaggio e ai pistacchi

I bocconcini d'uva al formaggio e pistacchi possono essere serviti come antipasto oppure come originale stuzzichino per un aperitivo o un buffet.

Queste piccole delizie sono formate da chicchi di uva bianca dolce e croccante rotolata in una crema di gorgonzola e ricoperta da pistacchi tritati; l'insolito accostamento dolce-salato fa di questi bocconcini un antipasto originale e molto sfizioso.

INGREDIENTI

- Gorgonzola dolce 80 gr
- Robiola fresca 80 gr
- Pistacchi tostati e salati 80 gr
- Uva bianca o Uva rossa 16 acini grossi dolci e croccanti

PREPARAZIONE

Prendete un grappolo di uva con acini piuttosto grossi, dolci e croccanti, quindi lavatelo, staccate 16 chicchi di uguale grandezza e asciugateli con un panno pulito.
In una ciotola mischiate il gorgonzola dolce e cremoso con la Robiola fresca fino ad ottenere una crema omogenea.

Prendete dei pistacchi tostati e salati, quindi sgusciateli e tritateli grossolanamente con l'aiuto di un mixer.

Aiutandovi con le dita, passate ogni acino di uva nella crema di formaggio in modo da ricoprirlo completamente, quindi adagiatelo in una piccola ciotola nella quale avrete posto i pistacchi tritati; ruotate la ciotola contenente l'acino in modo da ricoprirlo interamente e uniformemente di pistacchi tritati senza toccarlo con le dita.
Trasferite i bocconcini di uva in un contenitore con coperchio e poneteli in frigorifero per almeno un paio di ore prima di servirli.

SQUILLARI CONSIGLIA IN ABBINAMENTO

GRECHETTO Poggio Belvedere Umbria Doc **Arnaldo Caprai**



€ 7,30