

Ricette d'Autore

Crostatine di parmigiano di capra e nocciole con crema di cavolo nero, zenzero e curcuma

Ingredienti

200g parmigiano di capra " Cru di capra"
200g nocciole tostate
1 stampo flexipan per tartellette tonde (3/4 cm circa)
1 kg cavolo nero
30g curcuma
40g zenzero
60ml olio extra vergine d'oliva
1 box germogli
sale

Preparazione:

Frullare le nocciole, aggiungere il parmigiano.
Foderare uno stampo flexipan per tartellette con l'impasto e cuocere per circa 60 secondi al microonde.

Pulire e cuocere il cavolo nero in una pentola, scolare e raffreddare.

Frullarlo aggiungendo la curcuma e lo zenzero, sistemare di olio e sale.

Farcire le crostatine con la crema di cavolo nero e decorare con i germogli.

