

## *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.

