



Microonde: Bocconcini formaggio e noci - [Visualizza sul sito di Sconosciuto](#)

antipasti - microonde - formaggio

Ingredienti per 4 persone:

50 g di mascarpone,  
50 g di parmigiano grattugiato,  
50 g di gorgonzola dolce,  
1 spicchio d'aglio  
2 cipollotti,  
20 g di burro,  
1 cucchiaio di cognac,  
1 tazza di noci tritate,  
1 cucchiaio di prezzemolo tritato  
paprica,  
qualche goccia di tabasco,  
sale e pepe

Procedimento:

In una terrina ponete il mascarpone con il parmigiano grattugiato e a potenza massima fate riscaldare per 1 minuto.

Unite poi, amalgamando ben bene, il gorgonzola e rimettete nel forno per un altro minuto a potenza massima.

Togliete dal forno e mescolate fino a ottenere una crema.

In un'altra ciotola ponete i cipollotti tritati assai finemente, il succo dello spicchio d'aglio, il burro e cuocete nel forno a potenza massima per 1 minuto.

Amalgamate quindi il tutto alla crema dei formaggi, aggiungete qualche goccia di tabasco, il cognac, il prezzemolo tritato e fate raffreddare in frigorifero per 2 ore.

Quando il composto sarà consistente, fatene tante palline aiutandovi con un cucchiaio; stendete poi le noci tritate in un piatto e passatevi le palline.

Disponete i bocconcini sopra un vassoio ricoperto con foglie di lattuga e serviteli con un buon vino bianco secco.