



Caciocavallo ragusano alle erbe - [Visualizza sul sito](#)  
di Imma

antipasto - formaggio - Sicilia

Ingredienti:

200 gr. caciocavallo tagliato a cubetti

mentuccia, prezzemolo, origano, peperoncino, pistacchio, 1 spicchio d'aglio intero, poco sale, olio extra vergine di oliva.

In un barattolo versare il formaggio a cubetti l'olio e le erbe, girare più volte il barattolo per farlo insaporire, servire su un piatto.

eCucinando.it