



SIMONE RUGIATI E L'ANTIADERENTE EXPERT PRO - TIMBALLO CON FORMAGGIO PIASTRATO

Antipasto o Dolce - 4 persone

Ingredienti:

- 4 mele
- 1 formaggio filante
- 2 cucchiari zucchero di canna
- 2 cucchiari nocciole tostate tritate
- Miele di castagno qb

Preparazione:

- Lavate e tagliate le mele con la buccia a fette, spesse circa 1 cm. Fate scaldare la padella antiaderente, senza aggiungere grassi e liquidi, piastrate le fette di mele fino a che avranno preso un bel colore brunito, toglietele e mettetele da parte. Mettete un goccio di acqua nella padella antiaderente calda e con un foglio di carta da cucina asciugatela, così sarà pronta per la cottura del formaggio.
- Fate scaldare nuovamente la padella antiaderente e rosolate, a fiamma alta, le fette di formaggio, anche esse senza aggiunta di grassi.
- Mettete le mele su un piatto, aggiungeteci sopra il formaggio fuso e finite il tutto con una spolverata di zucchero di canna, le nocciole tritate e del miele.