Bocconcini di datteri allo speck

scritto da Mirko Achermann | 26 Settembre 2022
Per 4 persone

Ingredienti:

- 18 datteri freschi
- 120 gr di camembert
- 100 gr di gorgonzola
- 18 mezzi gherigli di noce
- 9 fettine di speck morbido
- 1 cucchiaio di panna fresca
- 1 cucchiaio di gin
- 1 filoncino di pane alle noci
- Pepe
- ribes o bacche rosse, per decorare

Preparazione:

Togliete la crosta al camembert e passatelo nel mixer assieme al gorgonzola, alla panna e al qin fino a ottenere una crema omogenea.

Pepate il composto e mescolate a fondo.

Trasferite la crema in una ciotola, copritela con pellicola trasparente e riponetela in frigorifero per circa 30 minuti.

Snocciolate datteri e riempiteli con la crema aiu tandovi con un cucchiaino; inserite in ciascun dattero mezzo gheriglio di noce.

Con un coltello affilato, dividete ogni fettina di speck in due listarelle, avvolgete uno per uno i datteri farciti e fissate ciascun bocconcino con uno stuzzicadenti.

Mettete i bocconcini su un grande piatto da portata e serviteli, accompagnandoli con il filoncino di pane alle noci tagliato a fette.

Completate, infine, con qualche rametto di ribes o bacche rosse.