Nidi al formaggio di capra

scritto da Mirko Achermann | 30 Aprile 2022
Per 4 persone

Ingredienti:

- 4 fette di formaggio tipo chèvre dello spessore di 1.5 cm l'una
- 4 vol au vent di circa 10 cm di diametro surgelati
- 50 gr di nocciole sgusciate e pelate
- 30 gr di rucola
- mezzo limone
- Olio extravergine d'oliva
- pepe

Preparazione:

Foderate una teglia con carta da forno, fatevi cadere un filo d'olio e distribuitelo con le dita sulla carta.
Adagiate i vol au vent ancora surgelati sulla teglia e cuoceteli in forno come indicato sulla confezione.

Poi lasciateli intiepidire e mettete su ognuno una fetta di formaggio.

Foderate nuovamente la teglia con carta da forno appena unta con olio, disponetevi i nidi di chèvre, mettete in forno preriscaldato a 200 °C cuocete per 5 minuti o finché il formaggio comincia a fondere.

Spezzettate grossolanamente le nocciole con un batticarne.

Lavate e asciugate la rucola.

In una ciotolina emulsionate 4 cucchiai di olio con il succo del limone.

Sfornate i vol au vent, trasferiteli nei piatti, irrorateli con la citronnette, spolverizzateli con una macinata di pepe e parte delle nocciole.

Guarnite i piatti con le nocciole rimaste e le foglie di rucola.
Se vi piace, potete servire i nidi su un letto di rucola, misticanza e cipollotto affettato fine, il tutto condito con olio, limone e sale.