



Carpaccio di formaggio emmenthal



Fino a 15
minuti.



Semplice



Vegetariano



Zubereitung

1. Mescolare bene l'aceto balsamico bianco, l'aceto di lamponi, il sale e il pepe bianco macinato. Tagliare i fichi in 5 fette ciascuno, disporli su un piatto piano e spennellarli con la miscela di aceto.
2. Tagliare le fette di formaggio emmenthal GOLDSTEIG a fette sottilissime o più piccole a piacere e disporle in modo ondulato sopra i fichi.
3. Distribuire l'olio di semi di lino e la restante miscela di aceto.
4. Decorare con pezzi di mora e germogli di piselli.

Zutaten

Dosi per 4 persone:

- 1 confezione di formaggio Emmenthal GOLDSTEIG a fette sottili 125 g
- 4 fichi maturi
- 8 cucchiai di olio di lino
- 2 cucchiai di crema di aceto balsamico bianco
- 2 cucchiai di aceto di lamponi
- 4 more grandi, tagliate in 4 fette ciascuna
- Germogli di piselli per decorare a piacere
- Sale e pepe bianco macinato

