

ALLEATI CONTRO LO SPRECO

PALLINE DI FORMAGGIO ALLE ERBE AROMATICHE



Ingredienti:

200 g **formaggio fresco**
(robiola, ricotta,
formaggio spalmabile a
scelta)

5-6 cucchiaini di
formaggio grattugiato
(grana, parmigiano,
pecorino romano a
scelta)

Erbe aromatiche (timo,
basilico, menta fresca)

150 g di **semi di sesamo**



Mescolare il formaggio
grattugiato con il
formaggio fresco in una
ciotola



Formare delle palline di
circa 2 cm



Una volta realizzate
le palline mettetele nel frigo
per almeno due ore



Tritare erbe aromatiche a
piacere



In una ciotola versare i semi di sesamo, un pò di sale e le erbe aromatiche tritate.

Passare rapidamente le palline di formaggio in modo da ricoprirle

Lasciare ancora 5 min in frigo



Buon
appetito!