

Albicocche con formaggio, rucola e noci

FACILE · SALATO · ESTATE · INTERMEDIA

50 min · 4 porzioni

PORZIONI 4

Ingredienti

Albicocche	8
Crescenza	g
Limone non trattato	1
Miele	
Noci	
Parmigiano	
Rucola	
Latte	q.b.
Rosmarino	q.b.
Sale	q.b.

Preparazione

1. Lavare e tagliare a metà le albicocche.
2. Grigliare 3 minuti per lato le albicocche in una padella unta, spennellandole d'olio con un rametto di rosmarino.
3. Trasferire le albicocche su un piatto perchè si raffreddino.
4. In una ciotola stemperare con un po' di latte la crescenza.
5. In un'altra ciotola condire la rucola con olio, sale e due grattate di scorza di limone.
6. Aprire e spezzare le noci, tostarle qualche minuto in una padella e aggiungere del miele per farle caramellare.
7. Una volta che albicocche si saranno raffreddate assemblare mettendo un cucchiaino di crescenza al centro dell'albicocca, aggiungere qualche foglia di rucola, qualche pezzo di noce caramellata e per completare qualche scaglia di parmigiano.