

# Barchette di indivia ai formaggi

Categoria: Portate - Antipasti



## Informazioni Generali

**Preparazione:** 20 min  
 **Dosi per:** 4 persone  
 **Costo:** Basso  
 **Difficoltà:** Molto Basso

Le **barchette di indivia ai formaggi**, sono degli sfiziosi finger food (cibo da mangiare con le dita!) indicati per accompagnare un aperitivo e deliziosi come antipasto, simpatici alla vista e sicuramente di grande effetto.

Le barchette sono preparate con **foglie di indivia belga**, ripiene di formaggi freschi o cremosi, speck, erba cipollina e noci tritate; un antipasto che porta subito allegria in tavola!



## Ingredienti per 12 barchette

>> <b>Caprino</b> 150 gr	>> <b>Pepe</b> macinato 1 pizzico
>> <b>Erba cipollina</b> tritata 2 cucchiari	>> <b>Philadelphia</b> (o altro formaggio cremoso) 180 gr
>> <b>Gorgonzola</b> 150 gr	>> <b>Scarola (indivia)</b> belga 12 foglie
>> <b>Noci</b> gherigli tritati 30 gr	>> <b>Speck</b> 30 gr
>> <b>Panna</b> (fresca o da cucina) 1 cucchiaino	

## Preparazione



Separate 12 foglie di indivia belga facendo attenzione a non romperle; lavatele e asciugatele bene.

Preparate ora i **3 ripieni**.

**Primo ripieno** : tritate finemente le fette di **speck** e unitele, in una ciotola, con il **caprino** amalgamando il tutto.

**Secondo ripieno** : in una ciotola mettete il **Philadelphia**, 2 cucchiari di **erba cipollina** tritata, il **pepe** macinato e amalgamate bene.

**Terzo ripieno** : in una ciotola amalgamate il **gorgonzola** con la **panna** (potete servirvi anche di un mixer) e unite quindi le **noci** tritate grossolanamente.

Prendete ora le 12 foglie di indivia belga e, con l'aiuto di un cucchiaino, riempiatele con i vari ripieni: disponete sopra ognuno dei 4 piatti da portata 3 barchette con ripieni diversi, quindi servite.

## Consiglio

Potete preparare queste barchette con largo anticipo, conservandole in frigorifero; ricordate però di coprirle con della pellicola trasparente, per evitare che i formaggi si secchino.