
Sandwich di caciotta e confettura di visciole

Autore: Massimiliano Fattorini

Fonte: Città Nuova

Per questa settimana un dolce curioso e rapido da cucinare suggerito da Massimiliano Fattorini sulla sua pagina: <http://lapiccolacasa.blogspot.com/>

"Al contadino non far sapere quant'è buono il cacio con le pere" recita il vecchio adagio, ma anche con confetture e miele aggiungo io, come hanno fatto molti altri prima di me.

L'abbinamento formaggio e marmellata è veramente azzeccato e gustoso, ed è ormai da anni diventato un classico anche in molti ristoranti dove ad esempio viene presentato il carrello dei formaggi abbinati a marmellate e mieli. Partendo da queste considerazioni ho preparato dei piccoli sandwich a base di caciotta e marmellata di visciole.

L'idea in particolare è quella di sostituire il pancarré del sandwich direttamente con le fettine di caciotta, in modo che il tutto diventi un comodo e gustoso *finger food* (cibo da mangiare con le dita). L'abbinamento caciotta con confettura di visciole (ciliege selvatiche) trovo sia ideale perché quest'ultime hanno un retrogusto con una nota acida che ben si sposa con quello cremoso della caciotta. Il risultato è un ottimo piatto che può essere servito anche come un dolce particolare, un *finger food* gustoso che può accompagnare cocktail a base di limone o lime come Batida do Bahia o caipirinha.

Ecco quindi la semplicissima ricetta per preparare questo ottimo sandwich di caciotta kremina e confettura di visciole.

Ingredienti:

caciotta kremina

marmellata di visciole

Tagliate la caciotta a fettine, quindi spalmate su metà delle fettine un po' di marmellata di visciole. Coprite le fettine di formaggio e marmellata con le restanti fettine di caciotta. Sistemate i piccoli sandwich così ottenuti nei piattini e ... buon appetito e buona settimana a tutte e tutti.