

INGREDIENTI PER 4 PERSONE



# *Cuori*

DI FORMAGGIO

## CUORI DI FORMAGGIO *in* PASSATINA DI VERZA

**540 g (32 pezzi) di Cuori di formaggio**  
**200 g di verza bollita**  
**1 spicchio d'aglio**  
**1 pezzetto di peperoncino**  
**olio extravergine di oliva**  
**100 g di burro d'alpeggio**  
**16 foglie di salvia**  
**80 g di Parmigiano Reggiano**  
**16 fili di erba cipollina**  
**sale, pepe, timo**  
**12 petali di pomodoro**

Chef Andrea Di Felice / Ass. Cuochi di Teramo

In un saltiere versate un filo d'olio, lo spicchio d'aglio e il pezzetto di peperoncino; fate imbiondire e aggiungete la verza bollita, avendo cura di togliere l'aglio. Lasciate insaporire per qualche minuto e poi frullate il tutto.

Cuocete i Cuori di formaggio in abbondante acqua bollente salata, colateli e disponeteli sopra alla passatina di verza che avrete precedentemente disposto a specchio al centro del piatto ben caldo. Velate nuovamente i Cuori di formaggio con la passatina, spolverate con il Parmigiano Reggiano e irrorate con il burro e la salvia che avrete già fatto sciogliere in un pentolino.

Come completamento del piatto guarnite con fili di erba cipollina e petali di pomodoro asciugati in forno per pochi minuti a 160°C conditi con sale, pepe e timo.