

Tagliere di Formaggi Academia Barilla



Tempo di preparazione: 4 minuti

Ingredienti per 4 persone:

- | | |
|---|--------------|
| ▪ Pecorino Dolce Academia Barilla | 150 gr |
| ▪ Pecorino Toscano Academia Barilla | 150 gr |
| ▪ Pecorino Gran Cru Academia Barilla | 150 gr |
| ▪ Senapata di Fichi Academia Barilla | 1 vasetto |
| ▪ Gelatina di Chianti Academia Barilla | 1 vasetto |
| ▪ Pere all'aceto Balsamico Academia Barilla | 1 vasetto |
| ▪ Pistacchi sgusciati | quanto basta |
| ▪ Fragole | quanto basta |
| ▪ Noci sgusciate | quanto basta |

Preparazione:

Tagliare il Pecorino Toscano e il Pecorino Dolce a listarelle quadrate lunghe circa 5 cm e dello spessore di 1 cm. Scagliare il pecorino Gran Cru. Sopra ad un tagliere di legno disporre i formaggi divisi per tipologia. Disporre le Composte in tre piccole ciotole o direttamente nel vasetto e metterle sul tagliere. Se desiderate abbellite il tagliere con pistacchi, fragole e noci.