



APPETIZERS · VEGETARIAN

Formatge fresc farcit amb verdures, pesto de cacauets i crema de formatge

🍴 4 servings 🔥 650 kcal

Ingredients

FORMATGE

1 formatge fresc tipus Burgos (250 g)

Cacauets torrats

Fulles d'alfàbrega fresca

Parmesà ratllat

Oli d'oliva verge extra

Cogombre

Pebrot vermell

Tomàquets cirerol

Pastanaga

Ceba tendra

Alvocat

PER SERVING

Protein	30 g
Fat	50 g
Carbs	25 g
Fiber	8 g

Method

FORMATGE

- 1 Buidem l'interior del formatge sense treure'l de l'envàs i reservem el que hem extret.
- 2 En un bol hi posem aquests trossos i miques juntament amb part de formatge ratllat de parma i ho barregem amb les varetes amb una mica d'oli i un pessic de sal.
- 3 Tallem ben petits el cogombre, el pebrot, la pastanaga, la ceba tendra i fem quadrats de l'alvocat. Ho posem tot a un bol i hi afegim aquesta preparació de crema blanca.
- 4 Per preparar el "pesto", trinxem els cacauets amb l'alfàbrega, el pomesà i l'oli d'oliva.
- 5 Amb un ganivet fem un cercle a 1 centímetre de la vora sense que ens arribi al fons i amb l'ajuda d'una cullera petita, buida'n el centre deixant aproximadament un centímetre de gruix a les parets i a la base perquè mantingui la forma.
- 6 Omplim la canviat amb la preparació i premsem lleugerament. El girem al plat de servei i abans de treure l'envàs, envoltam el formatge del "pesto". Finalment aixequem l'envàs fent un petit forat a la base (si cal) i ja tenim el plat acabat.

TIPS

És millor guardar els formatges que calgui preparar farcits i el "pesto" a la nevera fins el moment de servir. Es prepara el plat en un moment i es serveix ben fred.

Made with CookNest



All of Esteve Cardús | Cuina a l'abast's recipes

cooknest.app/@cardus · [Instagram @cardus](https://www.instagram.com/@cardus) · [TikTok @estvecardus](https://www.tiktok.com/@estvecardus)

