

ANTIPASTI

Cupoletta di formaggi e prosciutto

DOSI

12 persone

PREPARAZIONE

1 h

CALORIE

259 kcal

■ Ingredienti per 12 persone

Formaggi caprini	350 g
Formaggio Gorgonzola	250 g
Mascarpone	200 g
Prosciutto cotto a fettine	150 g
Spinaci lessati e strizzati	100 g
Pera	1
Salsa worcester	1 spruzzo
Sale	

■ Preparazione

- 1 Ponete in una ciotola il mascarpone e il gorgonzola quindi amalgamateli insieme, lavorandoli con il dorso di un cucchiaino. Salate il composto.
- 2 Passate gli spinaci al tritatutto elettrico e mescolateli, in una seconda ciotola, con i caprini. Insaporite anche questo composto con un pizzico di sale e aromatizzatelo con uno spruzzo di Worcester.
- 3 Sbucciate una pera di media grossezza e tagliatela a fettine sottili. Rivestite completamente uno stampo da zuccotto (diametro cm 22) con le fettine di prosciutto, lasciandole debordare.
- 4 Riempitelo con metà del composto al gorgonzola e procedete, formando degli strati, con un terzo delle fettine di pera, metà del composto agli spinaci, ancora pera, il restante impasto al gorgonzola, le ultime fettine di frutta e il rimanente formaggio agli spinaci.
- 5 Livellate bene, quindi coprite con le fettine di prosciutto eccedenti, ripiegate verso l'interno dello stampo e chiudete quest'ultimo con pellicola trasparente.
- 6 Passate nel frigorifero per almeno 2 ore, o ancor meglio per una notte, quindi estraete lo stampo, sformate la cupoletta su un piatto da portata adeguato e servitela subito, decorando a piacere: noi abbiamo usato mezze rondelle di cetriolo, ma andranno bene anche fettine di carote oppure spicchietti di pomodoro. Volendo, accompagnate la cupoletta con tostini di pane.