

## Palline di formaggio fresco



**Antipasto**

Tipo di ricetta



**20 Minuti**

Preparazione



**Facile**

Difficoltà



### Ingredienti per 12 persone

150 g di formaggio fresco  
100g di formaggio fresco di capra o pecora  
50 g di burro  
Erbe aromatiche a piacere  
Sale, pepe  
Olio di semi di zucca stiriano IGP  
Semi di zucca stiriani tritati

### Preparazione

Incorporare al formaggio fresco il burro, il formaggio fresco di pecora o di capra e l'olio di semi di zucca. Aggiungere il sale, il pepe e le erbe aromatiche sminuzzate, e mescolare con cura. Formare delle palline e passarle nei semi di zucca stiriani.

Consiglio dello chef: al posto dei semi di zucca tritati è possibile usare per la guarnizione anche delle noci tritate (noci, nocciole), un mix di semi (semi di girasole, semi di lino, sesamo) oppure alcuni petali di fiori seccati.

**Ricetta di Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.  
/ Foto: Stefan Kristoferitsch**