



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## Soncino e taleggio



**4** Persone

**antipasti** Categoria

**facile** Difficoltà

**45 minuti** Tempo

Attrezzatura : **ciotola, teglia**

### **Ingredienti**

- 400 gr di Taleggio
- 300 gr di Soncino
- 200 gr di nocciole
- 200 gr di pistacchi
- 50 gr di pangrattato
- burro

## **Preparazione Soncino e taleggio**

### **Passo 1.**

Togliete la buccia al taleggio, e tagliatelo a fette Tritate insieme pistacchi e nocciole dopo averli sgucciati.

### **Passo 2.**

Vesateli in una ciotola e mescolateli insieme al pangrattato.

### **Passo 3.**

Passatevi sopra le fette di taleggio ricoprendole uniformemente.

### **Passo 4.**

Mettete il formaggio in una teglia da forno imburata e fate cuocere per 10 minuti in forno preriscaldato a 180°.

### **Passo 5.**

Servitele accompagnate dal soncino.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 25/11/2019
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.1 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)