

**Crema spalmabile al formaggio
di capra e noci di macadamia**

Pensieri e pasticci - 2014



Ci credete se vi dico che questa crema, di una semplicità

indicibile, crea a dir poco dipendenza?!

Io l'ho adorata e se l'è pure "scofanata" mia figlia, che non mangia formaggio.

A volte si ha bisogno di qualcosina per soddisfare quel languore, quella voglia di qualcosa di buono (come dalle parole di una vecchia pubblicità!); questa crema la potete preparare e vi resterà (sempre se vi resterà, eh?! Questo è sottinteso...) in frigo, conservata in un barattolo ermetico, per circa una settimana.

Io l'ho sperimentata in vari modi.

Spalmata sul pane è qualcosa di favoloso...fette tostate, baguettes, io in particolar modo l'ho apprezzata sul [pane nero multicereali della Matt](#)...divino!

Poi ne ho aggiunta una noce alla vellutata di zucchine...ha dato quel tocco in più.

Mia figlia ha voluto che ci condissi un semplice piatto di penne integrali per un pranzo velocissimo ma ricco di sapore...
...in ultimo ci ho riempito delle fette di bresaola (ma credo vada bene qualsiasi salume!) e ne ho fatto dei piccoli rotolini, che insieme ad un'insalata di pomodori mi hanno risolto un pranzo.

Ottima anche da servire come appetizer con dei bastoncini di verdura freschissima...o dei grissinetti, crackers, insomma largo alla fantasia.

E fra un pò...quando finalmente sto tempo ballerino si metterà a fare giudizio, anche da portare nel cesto del pic nic..non trovate?!

La ricetta arriva direttamente da un libricino davvero troppo giusto, della bellissima Rachel Khoo, che trovo affascinante e dolcissima, dal titolo "Crema da spalmare".

Un libro che credo non possa mancare in nessuna cucina...vi sono raccolte tantissime idee dolci, salate, golosissime che conto di provare prima o poi!

Questa l'ho proprio rifatta pari pari...l'unica differenza è che

la bella Rachel ha usato noci di macadamia normali, le mie erano quelle leggermente salate da aperitivo.

Pensieri e pasticci - 2014



Ingredienti:

100 g noci di macadamia sgusciate (per me noci di macadamia salate per aperitivo)

100 g formaggio morbido di capra, per me [Delicapra di Camoscio d'Oro](#)

sale

pepe nero

Preparazione:

Tostare le noci macadamia in forno a 180° per 5-7 minuti finchè si dorano. **Se le usate già salate e pronte come ho fatto io, questa tostatura non serve.**

Lasciarle ben raffreddare, poi metterle in un robot da cucina (io nel Bimby) e tritarle abbastanza finemente.

Unirle al formaggio di capra, salare e pepare a piacere **(attenzione: se come me usate quelle pronte da aperitivo già salate, evitate di aggiungere altro sale, ma solo un pizzichino di pepe nero).**

Amalgamare ben bene, e riempire con questa crema morbida e deliziosa un bel vasetto sterilizzato dal tappo a vite o ermetico.

Conservare in frigo, al massimo per 5-6 giorni...se ci arriva...

Pensieri e pasticci - 2014



Che ne dite, non è assolutamente invitante?!

Perfetta anche quando avete voglia di concedervi un piccolo lusso, un piccolo sfizio, magari per tirarvi un pò su..

A proposito:

grazie per i vostri commenti allo scorso post, ed anche su Fb...sto un pò meglio, anche se è stata una bella batosta.

Mia figlia sta prendendo l'antibiotico, lei purtroppo ha avuto un decorso meno felice del mio...placche in gola, tosse, catarro, insomma, povera, sta ripigliandosi anche lei ma con molta fatica...speriam bene, nel week end di riposare un pochetto ed oziare alla stra-grande (dubito che io ci riesca, ma lei...lo farà sicuramente!).

Un caro abbraccio e alla prossima!

Simona