



 TRENTODOC

 *Il Vino*

R Trentodoc Extra Brut sn - temperatura di servizio 6-8°C



*Il Piatto* Fichi al ripieno di pancetta, stracchino e melograno

Ingredienti per 4 porzioni:

8 fichi neri

130 gr di pancetta tesa (circa 2 fette per ciascun fico)

300 gr di formaggio stracchino fresco

1 cucchiaio da tavola di erba cipollina

1 melograno

Lavate i fichi, asciugateli con un panno e praticate al centro un taglio a croce, dividendoli in quattro senza aprirli completamente. Nel frattempo, versate nel mixer il formaggio e l'erba cipollina e formate un composto omogeneo. Lavate il melograno e sgranatelo.

Adagiate i fichi su un piatto da portata e stendete la pancetta seguendo le aperture del taglio a stella. Farcite con la crema di formaggio ed erba cipollina e spolverate con il melograno.

Servite freddi con un calice di R Extra Brut Trentodoc. Buon appetito!