

"Caciocavallo e cicoria" (Campobasso)



Ingredienti per 4 persone

400 g cicoria

8 rondelle di caciocavallo di 1 cm

1 spicchio di aglio

peperoncino fresco

olio extravergine di oliva

sale



PREPARAZIONE

Per la ricetta del **caciocavallo farcito**, lavate e sminuzzate la **cicoria**; sbollentatela in acqua salata per 1 minuto, scolatela e strizzatela delicatamente.

Rosolatela in una padella con **3-4 cucchiaini di olio**, l'**aglio** schiacciato, con la buccia, e qualche pezzetto di **peperoncino** per 4-5 minuti.

Eliminate l'aglio e tritate grossolanamente la **cicoria**.

Distribuite la **cicoria** su **4 rondelle di caciovallo**, quindi chiudete a mo' di panino con le altre 4 rondelle e premete delicatamente per farle aderire.

Passate il **caciocavallo** in una padella molto calda, due minuti per ogni lato, fino a far dorare entrambe le parti.

Spegnete il fuoco, cospargete se volte con pochissimo **origano** e servite ben caldo. Il risultato sarà un saporitissimo **formaggio filante farcito di cicoria**.