

Caciotta locale fusa con verdure



PER 1 PERSONA

Adagiare sulla base della terrina da forno circa 50 g di verdure cotte al vapore e leggermente salate, ricoprire con circa 150 grammi di caciotta (possibilmente composta da metà latte di pecora e metà latte di mucca, al limite anche solo mucca)

Mettere in forno a 180 gradi per 8-10 minuti fino a far fondere il formaggio con una leggera doratura