

# Terrina di robiola e ricotta alle erbe aromatiche



Ecco per voi un'altra idea per un aperitivo o apericena, un piatto fresco, leggero e profumato: terrina di robiola e ricotta alle erbe aromatiche!

## Ingredienti

160 g di robiola fresca

160 g di ricotta di capra

1 dl di panna fresca

8 g di gelatina in fogli

succo di 2 lime

10 rametti di timo

10 foglie di menta

sale e pepe macinato al momento (facoltativo)

## Preparazione

In una ciotola, lavorate la robiola e la ricotta fino a renderli omogenei. Ammorbidite la gelatina in fogli in acqua fredda, dopodiché scolatela, strizzatela e fatela scogliere a fuoco dolce insieme con un paio di cucchiaini di panna. Quando si sarà sciolta, toglietela dal fuoco e lasciatela intiepidire, ma non troppo altrimenti si rapprende. Una volta intiepidita aggiungetela ai formaggi precedentemente lavorati. Aggiungete il succo

di due lime. Il lime è privo di semi quindi può essere spremuto direttamente nel composto di formaggi, se però preferite il limone mettete circa due cucchiaini di succo di limone.

Tritate le erbe aromatiche, timo e menta, e unitele al composto. Montate la panna rimasta, quella che non avete utilizzato per sciogliere la gelatina, senza renderla troppo spumosa perché non si tratta della preparazione di un dolce, quindi è sufficiente renderla semplicemente più densa. Aggiungete la panna così montata al composto e mescolate bene con movimenti lenti e dal basso verso l'alto, per non smontare la panna. Se volete, potete aggiungere un pizzico di sale e di pepe macinato al momento.

Versate il composto in uno stampo a cerniera di diametro 18 cm rivestito di pellicola trasparente sul fondo e sui bordi. Richiudete la pellicola sulla torta di formaggi e lasciate riposare in frigorifero per almeno 3 ore. Al momento di servire, sformate la terrina di formaggi, eliminate la pellicola e trasferite su un piatto senza sformare la torta.

Suggerimento: servite la terrina a fette ricoperte di mandorle in lamella.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altro in Aperitivo, Apericena e Brunch](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)