



## Procedimento

1. Grattugia il formaggio di capra in una ciotola.
2. Aggiungi i semi di sesamo e di papavero, e le spezie che hai scelto, poi mescola bene.
3. Ricopri una teglia con la carta da forno, e crea dei mucchietti circolari di circa 10 g ciascuno con il composto.
4. Cuoci in forno fino a quando il formaggio non si sarà sciolto e avrà formato un disco circolare.
5. Lascia raffreddare completamente per una maggior croccantezza.

# Chips di formaggio con semi di sesamo e di papavero

Di "Cheese"! E ora, assaggia questo spuntino originale, colorato, buonissimo! Il formaggio di capra apporta ferro e calcio ed è meno pesante rispetto agli altri tipi di formaggi, mentre le spezie regalano sapore naturale al posto del sale ...mmm, irresistibili!

## Ingredienti per 4 persone

200 g di formaggio di capra stagionato  
spezie a piacere (curcuma, paprica, timo)  
semi di papavero  
semi di sesamo

**Difficoltà:** FACILE

**Costo:** BASSO

**Preparazione:** 20 MIN

