Cestino di stravecchio con "cjapus e frices"

Ingredienti

Ingredienti per 5 persone

200 g formaggio stravecchio
300 g cappuccio
100 g pancetta affumicata
Â½ bicchiere di aceto di vino bianco
olio extravergine dâ€™oliva q.b.
sale e pepe q.b.

Preparazione

Grattugiare il formaggio stravecchio.
Stendere omogeneamente lo stravecchio grattugiato su un padellino antiaderente precedentemente riscaldato, cuocerlo per qualche istante, quindi adagiarlo su un bicchiere rovesciato, in modo da creare dei cestini.
Lavare, curare e tagliare finemente il cappuccio (cjapus).
Tagliare la pancetta a listarelle sottili e soffriggerla in olio extravergine di oliva, bagnare il tutto con una spruzzata di aceto di vino bianco (frices).
Comporre il piatto adagiando il cestino al centro con al suo interno il cappuccio condito con la pancetta e il suo liquido di cottura.