Finte chips di formaggio

Con spezie, erbe aromatiche e semi.

Dimenticate il fritto! Tutta la sfiziosità di queste finte chips sta nella cottura al forno.

Una proposta **alternativa alle irresistibili patatine**, immancabili sulle tavole dei compleanni dei bambini. Nulla da invidiare alle chips in sacchetto in quanto a croccantezza, gusto e golosità.

Il **formaggio di capra** apporta ferro e calcio ed è più digeribile rispetto agli altri tipi di formaggi, mentre le **spezie** regalano sapore naturale al posto del sale.

Un'idea da replicare anche per un aperitivo originale o in altre occasioni speciali!

Difficoltà: facile
Costo: basso
Preparazione: 5 minuti + 5 minuti di cottura

Ingredienti
(per 20 chips)

200 g di formaggio di capra stagionato

A piacere:
curcuma
paprica dolce
timo
semi di papavero
semi di sesamo

Procedimento
1. Grattugiare il formaggio.
2. Ricoprire la leccarda con carta da forno e creare dei mucchietti circolari di circa 10 g ciascuno di formaggio mescolato a piacere con una delle spezie o dei semi oleosi.
3. Cuocere in forno fino a quando il formaggio non si sarà sciolto e avrà formato un disco circolare.
4. Lasciare raffreddare completamente per una maggior croccantezza.