

Feta al forno

Qualche mese fa vi avevo parlato del concorso di **San Carlo “Crea il tuo gusto”**, vi ricordate? Finalmente abbiamo conosciuto la vincitrice che è una splendida diciannovenne veneziana. Il premio è parecchio importante (ben 25.000 euro!) quindi mi fa particolarmente piacere il fatto che abbia vinto una ragazza così giovane!

Ecco qui il video finale con la festa di presentazione del nuovo gusto: **cocco e curcuma**

Durante la festa ho preparato la ricetta della feta al forno, un aperitivo super semplice che però ha riscosso un successo pazzesco quindi ecco a voi la ricetta :)

A presto!

Feta al forno

1 confezione di feta
aromi misti a piacere
olio extravergine di oliva

Tagliate la feta in 4 pezzi e mettetela in un 4 fogli di alluminio. Conditela con gli aromi misti (io ho usato le erbe provenzali, ma scegliete pure i vostri preferiti) e versateci sopra un goccio di olio extravergine di oliva.

Chiudete la feta in un cartoccio di alluminio e infornate per qualche minuto, giusto il tempo di far sciogliere la feta. Servite con il cartoccio da scartare o direttamente nei piatti.