

## Panini con caprino caldo



*Per 4 persone*

130 g di formaggio caprino  
1 cucchiaio di foglioline fresche di timo  
2 ½ cucchiaini di olio d'oliva  
100 g di speck a fette  
80 g di valerianella o di foglie tenere e fresche di spinaci

Crema al quark:

80 g di quark  
3 g di senape  
2 cucchiaini di aceto di vino bianco  
1 cucchiaio di olio  
1 cucchiaio di erba cipollina tagliata finemente  
sale, pepe

4 fette di pane scuro (ca. 400 g)

Tagliare il formaggio in 4 pezzi a forma di tortina, appoggiarlo in una ciotola. Spolverizzare di timo e cospargere d'olio. Lasciare marinare per 30 minuti.

Rosolare lo speck senza aggiungere grassi, fino a quando è croccante. Spezzettarlo. Mescolare tutti gli ingredienti per la crema. Spalmare generosamente le fette di pane con la crema, disporvi sopra la valerianella.

Rosolare il formaggio sgocciolato per una trentina di secondi fino a quando comincia a fondere. Disporlo subito sulle foglie di insalata e cospargere con le sfoglie croccanti di speck.