

ANTIPASTI E SNACK

Formaggio casereccio

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Repubblica Ceca*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

250 g di ricotta
sale
cumino
paprika dolce
un po' di birra chiara.

PREPARAZIONE

- 1 Sbriciolare minutamente la ricotta, insaporire con sale, cumino e paprika dolce e poi inumidire con la birra. Trasferire la massa ottenuta in un recipiente a bordi alti, coprirlo con un telo leggero che bisogna legare tutt'intorno. Il recipiente si mette in un posto tiepido, a maturare. Il formaggio dopo maturazione è ottimo spalmato su fette di pane casareccio, meglio se scuro, imburrate. Si serve con la birra.