

ANTIPASTI E SNACK

Spuma di formaggio

LUOGO: Europa / Italia / Friuli-Venezia Giulia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 1 cucchiaio di capperi
- 1 cipollina
- 1 cucchiaio di paprica dolce
- 1/2 cucchiaio di semi di cumino
- 1 cucchiaio di senape
- 1 acciuga salata
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 1 cucchiaio di burro
- 250 g di stracchino o ricotta
- 1 filoncino di pane raffermo.

PREPARAZIONE

- 1 Mescolate in una ciotola lo stracchino (o la ricotta) con un trito finissimo di capperi, cipolla, prezzemolo, acciuga (ben raschiata, dissalata e diliscata) in modo da ottenere un composto ben omogeneo.

Aggiungere la paprica, la senape e il burro e lavorare rimestando fino ad ottenere una

crema finissima; poi aggiungerci i semi di cumino.

Affettate il pane raffermo a fette trasversali, tostatele al forno e servitele fresche e croccanti con sopra la crema di formaggio.