

ANTIPASTI E SNACK

# Formaggio casereccio

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 per permettere al formaggio di stagionare.  
Il formaggio dopo la stagionatura è ottimo spalmato su fette di pane casareccio, meglio se scuro, imburrate.  
Si serve con la birra.