



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Liptauer



4 Persone

antipasti Categoria

facile Difficoltà

15 minuti Tempo

Attrezzatura : **una frusta**

Ingredienti

- 100 gr di formaggio di Liptan o formaggio fresco
- Crostini
- 50 gr di burro
- 1 acciuga
- 1 cipolla
- 1 porro
- 1/2 cucchiaio di senape
- cumino
- paprica
- capperi

Preparazione Liptauer

Passo 1.

Mantecate il burro.

Passo 2.

Tritate la cipollina, l'acciuga e il porro.

Passo 3.

Versate il composto nel burro insieme al formaggio, i capperi, il cumino e la senape.

Passo 4.

Montate con la frusta e spalmate il composto sui crostini.

Passo 5.

Su ognuno spruzzate un po' di paprika.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)