



(<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>)