



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

Spuma di formaggio



4 Persone

antipasti Categoria

facile Difficoltà

45 minuti Tempo

Attrezzatura : **forno, ciotola, coltello, cucchiaio**

Ingredienti

- 300 g di stracchino o ricotta
- 1 filoncino di pane raffermo
- 1 cipolla
- 1 cucchiaio di capperi
- 1 cucchiaio di senape
- 1 cucchiaio di paprica dolce
- 1/2 cucchiaio di semi di cumino
- 1 ciuffetto di prezzemolo
- 1 acciuga salata
- 30 g di burro

Preparazione Spuma di formaggio

Passo 1.

Pulite l'acciuga, lavatela per eliminare il sale in eccesso, diliscatela e tritatela.

Passo 2.

Mescolate in una ciotola lo stracchino con cipolla, capperi, prezzemolo e acciuga tritati molto finemente, aggiungete senape, burro, paprica e semi di cumino, lavorate gli ingredienti fino ad ottenere una crema omogenea.

Passo 3.

Affettate il pane e tostatelo qualche minuto in forno a 220°C.

Passo 4.

Servite i crostini di pane con la crema di formaggi freddi.

Note

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