

MOUSSE AL FORMAGGIO

Ingredienti per 4 persone:

- 3 formaggini freschi,
- 1/2 bicchiere di panna da cucina,
- 2 cucchiaini di pasta d'acciughe.

In una terrina riunite i formaggini freschi, mezzo bicchiere di panna e la pasta d'acciughe.

Mescolate molto energicamente per 10 minuti, oppure utilizzate una frusta elettrica e mescolate il composto a velocità media per 5 minuti fino ad ottenere una crema gonfia e morbida.

Controllate che sia sufficientemente saporita, lisciate la superficie e lasciate in frigorifero fino al momento di servire.

Possibilmente servite con pane tostato.