

FORMAGGIO ALLE ERBE AROMATICHE

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di formaggio bianco,
- 100 g di panna fresca,
- 1 uovo,
- prezzemolo,
- basilico,
- dragoncello,
- erba cipollina,
- sale,
- pepe.

Incorporate la panna al formaggio, poi aggiungete il tuorlo, il sale, il pepe e tutte le erbe aromatiche tritate. Mettete il tutto nel frullatore e azionatelo.

Montate a neve l'albume col sale e unitelo al formaggio, frullate ancora ed infine mettete in frigorifero.