

FORMAGGIO DI CAPRA PICCANTE

Ingredienti per 4 persone:

- formaggio di capra stagionato,
- latte cagliato,
- alcune gocce di olio d'oliva,
- alcune gocce di grappa,
- aglio tritato,
- pepe,
- 1 manciata di rosmarino, timo e maggiorana.

Utilizzate del formaggio di capra già stagionato, grattugiatelo e mettetelo in una terrina. Aggiungetevi del latte cagliato in quantità tale da formare un amalgama, unitevi alcune gocce d'olio e alcune gocce di grappa, aglio tritato, pepe e una manciata di rosmarino, timo e maggiorana. Mescolate con un cucchiaio di legno e sistematelo in un recipiente di terracotta.