

BURRO AL FORMAGGIO E MANDORLE

Ingredienti per 4 persone:

- 100 g di burro
- 100 g di formaggio molle piccante
- 10 mandorle pelate

Per circa 2 ore lasciate ammorbidire il burro e il formaggio a temperatura ambiente.

In una ciotola lavorate a crema il formaggio, unite le mandorle tritate, mescolate e quindi aggiungete il burro ammorbidito.

La crema deve risultare liscia e un po' montata.

Spalmatela delicatamente sui crostini abbrustoliti.