

SALSA LIPTAUER

Ingredienti per 4 persone:

- 80 g di burro
- 1 cucchiaio di capperi
- 1 cipolla
- 1/2 cucchiaino di kummel
- 1/2 cucchiaino di senape
- 1 cetriolo sott'aceto
- 1/2 cucchiaino di paprica dolce
- erba cipollina
- 250 g di ricotta
- sale
- pepe

Montate il burro, poi mescolatelo con gli altri ingredienti tagliati a pezzetti molto piccoli. Questa salsa la potete usare per condire wurstel o carni.