



Crema di formaggio alle erbe

[Del 04/05/2004 | Sezione: [Condimenti](#) | Categoria: [Vari](#)]

Ingredienti: 300 g di ricotta, prezzemolo, erba cipollina, cerfoglio, aglio, formaggio tipo Roquefort, sale, pepe, paprika.

Tritate finemente il prezzemolo, l'erba cipollina, il cerfoglio e uno spicchio d'aglio; unite il composto al formaggio, lavorandolo bene con un cucchiaino di legno. Aggiungete sale, una macinata di pepe e la ricotta. Amalgamate il composto e spolverate il tutto con paprika. Utilizzate la crema al momento o consumatela nel giro di un paio di giorni, conservandola in frigorifero. Ideale su crostini di pane tostati o per farcire sedano crudo.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]