



Burro al formaggio e mandorle

[Del 14/12/2005 | Sezione: [Condimenti](#) | Categoria: [Vari](#)]

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.

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