

# Crema ai formaggini di capra e ricotta

100 gr di ricotta  
100 gr di formaggini caprini (2 formaggini di capra)  
erbette/spezie



**FACILEeBUONO**

Per le occasioni speciali



Mettiamo in una ciotola la ricotta e i caprini.  
Con l'aiuto della forchetta schiacciamo e mescoliamoli  
in modo d'ottenere un composto cremoso.  
Aggiungiamo le spezie scelte\* e rimescoliamo il tutto.  
Mettiamolo in frigorifero alcune ore per far sì che gli  
ingredienti leghino.

Ottimo da spalmare su pane tostato.  
Nella foto con scorza d'arancia e pepe del Sichuan.

\* Per aromatizzare aggiungere 2 tipi di spezie, non di  
più.

*Il parfait ai formaggini di capra, una ricetta per le  
occasioni speciali.*

Questa è una gustosa crema di  
formaggini di capra e ricotta, una  
ricetta ideale da spalmare su  
crostini di pane, come stuzzichino  
ad inizio pasto o da gustare a  
merenda.

Una ricetta inusuale, con poco  
colesterolo, di sicuro particolare e  
gustosa al palato.