

Parfait ai caprini

115

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

adatto tutto l'anno



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 per far sì che gli
ingredienti leghino.

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



Qui con menta e melissa freschi, da gustare con del salmone affumicato.

* Direi al massimo due tipi di spezie/aromi.