



Deep al formaggio

Ingredienti

300 g di formaggio cremoso (io utilizzo sempre il philadelphia)

poco latte

5 cucchiaini circa di yogurt bianco intero

sale

pepe nero

paprika

prezzemolo

erba cipollina

aneto

Per la decorazione:

carote

sedano

Perfetti per un buffet, ma volendo anche per un normale antipasto.

Schiacciare il formaggio con una forchetta in una terrina, unire il latte e lo yogurt e mescolare bene.

Aggiungere un pizzico di sale, pepe nero, paprika, prezzemolo tritato, erba cipollina e un po' d'aneto.

Dividere la crema di formaggio ottenuta in tanti bicchierini monoporzionati e servire con della verdura tagliata a bastoncino.

Necessita di un paio d'ore in frigorifero.

Ricetta provata e fotografata da Iaia70