# FORMAGGIO ALL'AGLIO

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di formaggio bianco,
- 100 g di panna fresca,
- 1 uovo,
- 5 spicchi di aglio,
- erba cipollina,
- sale,
- pepe.

Incorporate la panna al formaggio, poi aggiungete il tuorlo, il sale, il pepe, l'erba cipollina e l'aglio e mettete il tutto nel frullatore.
Montate a neve l'albume con un pizzico di sale e unitelo al formaggio, frullate ancora e mettete in frigorifero qualche ora.