SALSA AI FIOCCHI DI FORMAGGIO

Ingredienti per 4 persone:

- 160 g di fiocchi di formaggio magro,
- 1 cucchiaino di succo di limone,
- 2 cucchiai di capperi sottaceto,
- 2 pizzichi di sale,
- 1 macinata di pepe bianco.

Lavare i capperi sotto l'acqua corrente tenendoli in un colino.
Schiacciarli leggermente con il dorso di un cucchiaio contro la rete del colino per far uscire l'acqua.
Asciugarli con carta da cucina.
Tritarli con una mezzaluna o un coltello.
Versare in una ciotolina il formaggio, insaporirlo con succo di limone, sale e pepe.
Aggiungere i capperi e mescolare per distribuire uniformemente gli ingredienti.