CREMA FREDDA DI FORMAGGIO ALL'INGLESE 4

Ingredienti per 4 persone:

- 225 g di formaggio emmenthal
- 80 g di burro
- 2 cucchiai di vino porto (o sherry)
- 1 pizzico di pepe di caienna

Per decorare:

- 4 gherigli noci (gherigli tagliati a metó)

Passate al frullatore il formaggio e il burro, per ottenere una pasta ben omogenea; aggiungete il porto (o lo sherry) e il pepe.
Versate la crema nelle coppe individuali e decoratene la superficie con le noci.
Se desiderate conservare questa crema per qualche giorno nel frigorifero, omettete le noci e coprite la crema di formaggio con un sottile strato di burro chiarificato, ma non rosolato.