

# Crema Di Mascarpone E Pasta D'acciughe

Mettete il mascarpone e la pasta d'acciughe in una ciotola e mescolateli a lungo fino a ottenere un composto liscio e omogeneo. Mettete la crema in ciotoline individuali e servitele con crostini di pane leggermente tostati, ma molto caldi. Vini di accompagnamento: tutti i VSQPRD (Vino Spumante di Qualit? Prodotto in Regione Determinata) di tipologia ?Brut?.

## Ingredienti

200 G Mascarpone  
60 G Pasta D'acciughe

## Note

Preparazione: 10 minuti.