

Bocconcini Alla Ricotta

Scottare in acqua salata le foglie di insalata per 3 minuti. Tagliare il prosciutto a listarelle. Lavorare la ricotta con il trito di erbe, sale, pepe. Suddividere sulle foglie di insalata la ricotta e ripiegare i lembi ad involtino. Avvolgerne ognuno in un'altra foglia con una listarella di prosciutto. Chiudere in quadrati di stagnola e passare in forno qualche minuto a 180 gradi.

Ingredienti

200 G Insalata Belga (indivia)

100 G Prosciutto Crudo

300 G Ricotta

Salvia

Prezzemolo

Basilico

Aneto

Sale

Pepe

Note

Preparazione: 25 minuti.