

SECONDI PIATTI

Ricotta al forno con erbe aromatiche

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 90 min COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Ricotta al forno con erbe aromatiche, una ricotta così non l'avete sicuramente mai mangiata! Diciamocelo, la ricotta non è proprio uno dei formaggi più saporiti, molti lo apprezzano tal quale, per la delicatezza del suo sapore ma molti di voi amano piatti ed ingredienti un po' più di carattere, proprio per questo vi proponiamo la ricotta in questa nuova veste.

Arricchita da aromi e cotta in forno a bassa temperatura per un'ora e mezza la ricotta si trasforma davvero in un piatto gustoso e saporito, provatelo anche voi!

INGREDIENTI

RICOTTA DI MUCCA 1 confezione - 330 gr
BASILICO tritato - 1 cucchiaio da tavola
PREZZEMOLO tritato - 1 cucchiaio da tavola
PEPERONCINO PICCANTE SECCO tritato - 1 cucchiaio da tavola
DRAGONCELLO ESSICCATO o origano secco - 1 cucchiaio da tavola
TIMO 1 cucchiaio da tavola
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Aprite la confezione di ricotta, scolatela dal liquido e lavoratela con un cucchiaio in una ciotola sufficientemente capiente.



- 2 Prendete gli aromi e tritate il basilico, il prezzemolo, il timo e il dragoncello o l'origano se avete preferito quest'ultimo.



- 3 Unite gli aromi alla ricotta e mescolate molto bene. Insaporite il formaggio con del sale e del pepe.





- 4 Ungete dei pirottini in alluminio, vanno bene anche quelli usa e getta e riempiteli con la ricotta condita con gli aromi.



- 5 Scaldate il forno a 140°C e infornate i pirottini, lasciateli cuocere per circa 1 ora e 30 minuti o fino a quando non vedrete un bel colore dorato e la ricotta non sia diventata compatta e soda.



- 6 Sfornate i pirottini e scaravoltateli nei piatti. Serviteli irrorandoli con un giro d'olio extravergine d'oliva a crudo.

