

ANTIPASTI E SNACK

Cassata salata di ricotta

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

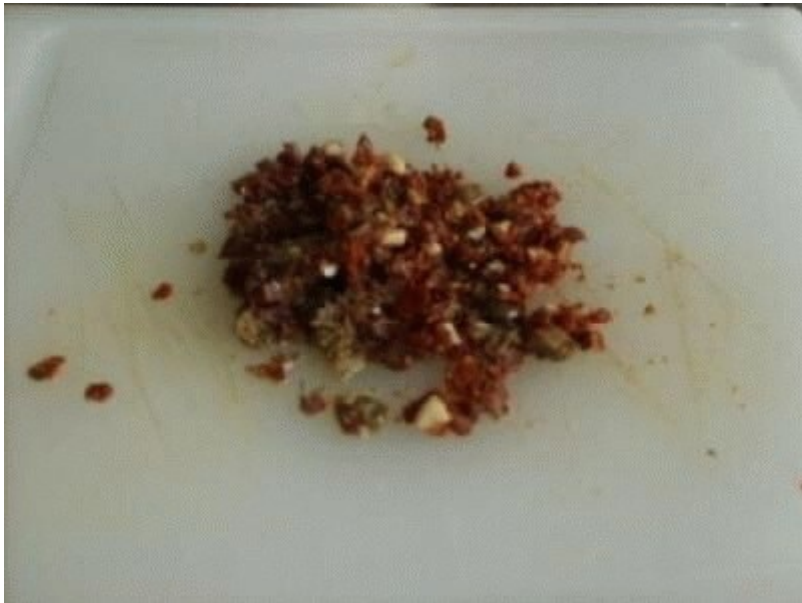
100 g di ricotta
4 olive taggiasche
1 pomodoro secco sott'olio
4/5 capperi sotto sale
1 cucchiaino di pinoli
1 cucchiaino di parmigiano
olio
sale
pepe.

PREPARAZIONE

1 Rivestire uno stampino con della pellicola.



2 Fare un trito di capperi, olive, pinoli e pomodoro secco.



3 Lavorare a crema la ricotta con parmigiano, un filo d'olio e unire il trito.



- 4 Aggiustare di sale e pepe. Versare nuovamente la ricotta nel suo stampo, avendo cura di livellarla bene e non lasciare vuoti.



- 5 Al momento di servirla, rovesciare la ricotta su di un piatto da portata ed accompagnare con una crema di carote.



Ricetta per una porzione.

NOTE