

INSALATA DI RICOTTA E POMODORI 1

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di ricotta romana,
- 4 pomodori rotondi maturi,
- 3 foglie di basilico,
- 1 cucchiaio di olio d'oliva,
- sale,
- pepe appena macinato.

Per decorare:

- 6 foglie di insalata lattuga bianca.

Lavate e asciugate i pomodori, tagliateli a metà orizzontalmente, togliete delicatamente con un cucchiaino i semi, cospargeteli di sale, capovolgeteli e lasciateli scolare per 15 minuti su un'assicella inclinata. In una terrina schiacciate con una forchetta la ricotta, unite l'olio e il pepe appena macinato e mescolate con energia. Avvalendovi di un cucchiaino riempite i pomodori col composto preparato, distribuendolo a ciuffetti. Lavate, asciugate e tritate grossolanamente il basilico, quindi spolverizzatelo sui pomodori. Lavate e asciugate la lattuga; distribuitela sul piatto di portata, posatevi sopra i pomodori ripieni, quindi portate in tavola.