

BOCCONCINI ALLA RICOTTA

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di insalata belga,
- 100 g di prosciutto crudo,
- 300 g di ricotta,
- 1 trito di salvia, prezzemolo, basilico e aneto,
- sale,
- pepe.

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°C.