



LECCALECCA DI RICOTTA CON CAROTINE

Ingredienti

300 g di ricotta di mucca

120 g di **Carotine Intere Orogel**

60 g di granella di nocciola

40 g di Parmigiano Reggiano grattugiato

Prezzemolo Orogel q.b.

20 g di olio extravergine di oliva

sale q.b.



30



4



Facile

Preparazione

1

Lavorare delicatamente la ricotta con il Parmigiano grattugiato e il sale. Formare delle piccole sfere, lavorando il composto con le mani.

2

Passare le sfere ottenute nella granella di nocciole e inserire dei piccoli bastoncini in legno, formando dei leccalecca.

3

Saltare le carotine in padella, con l'olio evo e il prezzemolo. Servire i leccalecca di ricotta insieme alle carotine saltate.

