



CUCINA CON NOI!

# Terrina con verdure grigliate, ricotta e pesto di mandorle

Un contorno sfizioso e veloce da preparare, grazie alla tecnica della vasocottura, perfetta per avere sempre a disposizione soluzioni capaci di soddisfare le esigenze di tutti i clienti.

## INGREDIENTI

200 g di Tris Grigliato Stick Orogel

---

100 g di ricotta fresca

---

20 g di foglie di basilico

---

20 g di mandorle

---

20 g di parmigiano grattugiato

---

olio extravergine di oliva

---



15



1



Facile



Contorni



Microonde

#### Preparazione

1

Mettere nel bicchiere del frullatore le mandorle e il basilico, frullare qualche secondo, unire due cucchiaini di olio, il parmigiano e il sale.

2

Frullare fino ad amalgamare gli ingredienti.

3

Alternare del vaso il Tris Grigliato Stick surgelato, focchetti di ricotta e gocce di pesto. Chiudere con il coperchio e cuocere per 3 minuti a 750 Watt.

