

## Involtini di radicchio con ricotta

Scritto da Antonio Cedrola

---



## **Involtini di radicchio con ricotta**

Scritto da Antonio Cedrola

---

Ingredienti per 4 persone:

- 8 foglie grandi di Radicchio rosso
- 400 gr di Ricotta di bufala o mucca
- 80 gr di Parmigiano grattugiato
- 6 Noci
- Sale / Pepe nero / Noce moscata / Olio EVO

Preparazione:

- In abbondante acqua bollente, scottare per un minuto le foglie di radicchio e successivamente raffreddarle in acqua e ghiaccio;

# Involtini di radicchio con ricotta

Scritto da Antonio Cedrola



Preparazione involtini di radicchio con ricotta. Si separano le foglie e si stende la ricotta.

Preparazione involtini di radicchio con ricotta. Si stende la ricotta e si rollano le foglie.

Preparazione involtini di radicchio con ricotta. Si stende la ricotta e si rollano le foglie. Si infornano in forno a 180°C per 20 minuti.

## Involtini di radicchio con ricotta

Scritto da Antonio Cedrola

---

