

INGREDIENTI PER 4 PERSONE



Ricciole®

RICOTTA E SPINACI

RICCIOLE RICOTTA E SPINACI *con* FONDUTA DI FORMAGGI DELICATI, SCAGLIETTE *di* CASTELMAGNO *e* PISTACCHI GRATTUGIATI

8 Ricciole ricotta e spinaci
1/4 di l di besciamella
(ottenuta con 30 g di burro,
1/4 di l di latte e 30 g di farina)
1/4 di l di panna fresca, 30 g di Taleggio
30 g di Philadelphia, 30 g di robiola
50 g di Castelmagno a lamelle sottili
16 pistacchi verdi sbucciati e tritati
50 g di burro
Parmigiano Reggiano grattugiato

Chef Surgital

Imburrate la teglia da forno e disponetevi le Ricciole ricotta e spinaci.

Velate con la besciamella e spolverate con il Parmigiano Reggiano grattugiato.

Mettete a bagnomaria la panna, il Taleggio, il Philadelphia e la robiola, formando una fonduta delicata, che andrete a versare sopra le Ricciole ricotta e spinaci già velate di besciamella. A parte, con l'ausilio di una taglierina, fate delle lamelle sottili di Castelmagno.

Mettete le Ricciole ricotta e spinaci in forno ventilato per 15/18 minuti a 180°C e servite con le lamelle di Castelmagno e i pistacchi tritati per guarnizione.