

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

RICCIOLE®RICOTTA E SPINACI

Peso di un pezzo: 60/65 g
Pezzi consigliati per porzione: 2
Porzioni per cartone (3 kg): 25

RICCIOLE®RICOTTA E SPINACI
SALSATE

Peso di un pezzo: 60/70 g
Pezzi consigliati per porzione: 2
Porzioni per cartone (3 kg): 22/23

SUGGERIMENTI E CONSIGLI

Le Ricciole®sono pronte all'uso;
si abbinano a salse morbide
e vellutate. Si cuociono passan-
do direttamente dal surgelatore
alla teglia da forno. Utilissime
per menù con primi piatti grati-
nati, si abbinano a qualsiasi tipo
di salsa o fonduta.



INGREDIENTI PER 4 PERSONE



Ricciole®

RICOTTA E SPINACI

RICCIOLE RICOTTA E SPINACI GRATINATE *al* FORNO *con* DADOLINI DI SPECK
e RONDELLE DI SCAMORZA NATURALE

8 Ricciole ricotta e spinaci
1/4 di l di latte
20 g di farina
60 g di burro
80 g di speck tirolese a dadolini
100 g di scamorza tagliata a rondelle
1/4 di l di panna fresca
Parmigiano Reggiano grattugiato
4 foglioline di maggiorana, noce moscata

Chef Surgital

Imburrate con metà burro una teglia da forno e ponetevi le Ricciole ricotta e spinaci. Rosolate delicatamente lo speck. Con la besciamella calda, ottenuta con il latte, l'altra metà del burro e la farina, velate abbondantemente le Ricciole ricotta e spinaci, cospargete di scamorza naturale a rondelle e mettete in forno ventilato per circa 15 minuti a 180°C.

Togliete per un attimo dal forno e unite la panna, il Parmigiano Reggiano grattugiato e lo speck.

Profumate con la noce moscata e rimettete le Ricciole ricotta e spinaci in forno per 5/6 minuti. Servite subito, decorando con foglioline di maggiorana.