



INVOLTINO DI BIETOLA NERA

Ingredienti

8 foglie grandi di bietola o borragine
1 fascetta di ricotta
1 uovo
50 gr. di scamorza secca tritata
20 gr. di pecorino grattugiato
timo sfogliato
olio, sale e pepe

Procedimento

Per prima cosa porre una pentola con acqua e sale a bollire.

Nel frattempo amalgamare bene la ricotta con la scamorza, il formaggio e il timo, un pizzico di sale e di pepe. Aggiungere l'uovo.

Porre il tutto in frigo e sbollentare le foglie, per pochi secondi, dopo di che raffreddarle in acqua e ghiaccio.

Stendere le foglie su di un piano e condirle con sale e pepe.
Aggiungere l'impasto di ricotta.

Chiudere a involtini le foglie e infornarle a 180° per 7 minuti.