



SFORMATINI DI RICOTTA ALLE ERBE

Ingredienti

700gr di ricotta fresca di pecora
erba cipollina e timo sminuzzati (circa due cucchiiai)
100gr di parmigiano
1 uovo
Farina 00 q.b.
16 Fiori di zuccina freschi
8 piccole zucchine col fiore
sale e pepe

Procedimento

Setacciare la ricotta, lavorarla con il trito di erbe, il parmigiano, l'uovo, amalgamando bene il tutto.
Imburrare gli stampini e infarinarli bene, rivestire gli stampi coi fiori di zuccina facendoli debordare, versare l'impasto di ricotta livellandolo bene, cuocere per circa 25min finché sulla superficie si sarà formata una leggera crosticina dorata.
Decorare con le piccole zucchine glassate in padella con un filo di olio.