

Antipastino rustico

Scritto da Cristina Bruno

Martedì 02 Aprile 2013 08:49 - Ultimo aggiornamento Martedì 02 Aprile 2013 10:36

Antipastino rustico

Primavera in arrivo, antipastino leggero. Rucola, pomodori secchi, olive e ricotta assemblati per un piatto sfizioso e veloce da preparare.



Dosi per quattro persone: 160 gr di olive verdi farcite, 160 gr di pomodori secchi, 250 gr di rucola, quattro ricottine da 100 gr l'una, sale, pepe, olio.

Lavare la rucola e condirla con olio, sale e pepe. Disporla su un piatto e al centro posizionare la ricottina. Guarnire il contorno con le olive e i pomodori secchi.