



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

Scrivi a ricettedifamiglia@oliodante.com
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

RADICCHIO AL FORNO CON EMMENTAL E PROSCIUTTO CRUDO

blog.giallozafferano.it/lapasticciona/



Ingredienti per 4 persone:

150 g di radicchio
200 g di emmental tagliato a fette
150 g di prosciutto crudo affettato
q.b. di scalogno liofilizzato
q.b. di pepe nero in polvere
q.b. di Olio Extravergine di Oliva Dante
q.b. di pane grattugiato

Preparazione:

Prendete delle cocottine da forno monoporzione, ungetele e mettetele da parte; nel frattempo, prendete il radicchio, lavatelo e tagliatelo, dopodichè riprendete le cocottine ed incominciate a fare degli strati, mettendo per prima un po' di pane grattugiato sul fondo di ogni cocotte, quindi, adagiatevi sopra un po' di prosciutto crudo, il radicchio, un po' di pepe nero in polvere, lo scalogno, l'olio extra vergine di oliva e l'emmental; continuate a fare gli strati fino alla fine, terminando l'ultimo strato con l'emmental. Una volta pronte, infornate le mini cocotte in forno caldo per 15 – 20 minuti a 200°. Una volta cotti, togliete gli sformatini dal forno e servite nelle cocottine monoporzione.

DANTE



vero