

INVOLTINI DI RADICCHIO ALLE NOCI

Ingredienti per 4 persone:

- 10 foglie radicchio di castelfranco
- 100 g di ricotta
- 2 cucchiaini formaggio grattugiato
- 10 gherigli di noci
- 1 tuorlo d'uovo
- burro
- sale
- pepe

Scegliete le foglie più grandi del radicchio e sbollentatele, fatele asciugare su un telo da cucina.

In una ciotola mescolate molto bene la ricotta con le noci tritate, l'uovo, due cucchiaini di formaggio grattugiato, regolate il pepe e il sale.

Distribuite un po' di composto sulle foglie di radicchio, formate degli involtini e disponeteli in una pirofila imburata.

Cuocete in forno preriscaldato a 180°C per circa un quarto d'ora.

Ritirate e servite nello stesso recipiente di cottura.