

RADICCHIO ALLA RICOTTA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di radicchio di treviso
- 200 g di ricotta
- 2 uova
- 100 g di prosciutto cotto
- 1 puntina zucchero
- sale
- pepe

Lavate e asciugate il radicchio, frullatelo (tranne alcune foglie che serviranno per la decorazione) con il prosciutto. Versate la crema in una ciotola, unite le uova sode tritate, la ricotta, sale, pepe e una puntina di zucchero. mescolate e amalgamate bene.

Foderate uno stampo da plumcake con un foglio di pellicola, trasparente, versatevi la crema, battete il recipiente sul tavolo per eliminare eventuali vuoti d'aria.

Tenete in frigo 3 ore.

Sformate, decorate con il radicchio a listarelle e servite.