

Crostini ricotta e radicchio

I **crostini ricotta e radicchio** sono un antipasto velocissimo da preparare, molto carino da vedere e dal sapore strutturato e corposo.

I **crostini ricotta e radicchio** si possono preparare con un po' di anticipo, ma è meglio assemblarli solo poco prima di gustarli perchè altrimenti il pane perde la sua fragranza e le noci si inumidiscono.

INFORMAZIONI

- 4 persone
- **150Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **15 minuti**
- ricetta **vegetariana**
- ricetta **light**

INGREDIENTI

- 40 g di radicchio rosso
- 200 g di ricotta
- 4 fette di pane da toast
- 8 gherigli di noce

PREPARAZIONE

- Lavare le foglie di radicchio, togliere la parte bianca più dura e tritarle nel mixer piuttosto finemente.
- In una ciotola lavorare la ricotta con il radicchio, fino ad amalgamare i due ingredienti.
- Riporre 5 minuti nel freezer a raffreddare.
- Nel frattempo far abbrustolire le fette di pane in cassetta sotto il grill del forno, quindi eliminare la crosta e tagliare ognuna in 4 parti.
- Riempire una siringa da pasticciere con il becco smerlato con il composto di ricotta e spremerlo sui crostini.
- Unire mezza noce su ogni quadratino di pane e servire.

STAGIONE

Gennaio, febbraio, marzo, ottobre, novembre, dicembre

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

