



Vizio & Sfizio

STUZZICHINI AL PESTO DI RICOTTA E OLIVE (finger food)

INGREDIENTI (per 4 persone)

250 gr. pasta da pane

100 gr. ricotta dura

150 gr. olive taggiasche snocciolate (Rossi)

1 pizzico di origano secco di Pantelleria (Bonomo e Giglio)

1 peperoncino piccante fresco

olio e.v.o., sale e pepe

PROCEDIMENTO

Eliminate i semi dal peperoncino, tritatelo e mettetelo in un mortaio con 100 gr. di olive e la ricotta sbriciolata, salate e pestate sino ad ottenere un composto cremoso. Incorporate l'olio (meno 1 cucchiaio), l'origano, mescolate e fate riposare in frigorifero per 1 ora.

Con la pasta da pane preparate delle focaccine aromatizzate con le olive rimaste (o del basilico tritato), spennellatele con l'olio rimasto mescolato con sale e 2 cucchiai di acqua. Infornatele a 200° per 15-20 minuti e servitele con il pesto di ricotta.

Buon Appetito !!!