



Vizio & Sfizio

## **INVOLTINI DI RADICCHIO CON MOUSSE DI RICOTTA, NOCI E SPECK (antipasto)**

### INGREDIENTI (per 4 persone)

1 cespo di radicchio di Chioggia o Castelfranco  
200 gr. ricotta  
una fetta di speck  
6 o 7 noci  
Parmigiano Reggiano grattugiato  
semi di senape  
**aceto balsamico di Reggio Emilia (Acetaia San Giacomo)**  
olio e.v.o., sale e pepe

### PROCEDIMENTO

Ricavate le foglie dal cespo di radicchio e sbianchitele in acqua bollente salata per qualche istante. Asciugatele per bene. Setacciate la ricotta, tritate grossolanamente i gherigli di noci, tagliate a dadini lo speck ed unite il tutto alla ricotta. Insaporite con un pizzico di cannella, noce moscata e zenzero. Farcite con il composto le foglie di radicchio. Chiudetele a fagottino e mettete in una teglia leggermente unta d'olio. Irrorate con un filo d'olio e cospargete con il formaggio. Scaldate in forno a 180° per una decina di minuti. Nel frattempo preparate la salsa : tostate a secco in una padella antiaderente la senape. Emulsionate l'olio con l'aceto balsamico ed un pizzico di sale. Unite anche i grani di senape. Servite in piatti singoli e nappate con la salsa.

Buon Appetito !!!