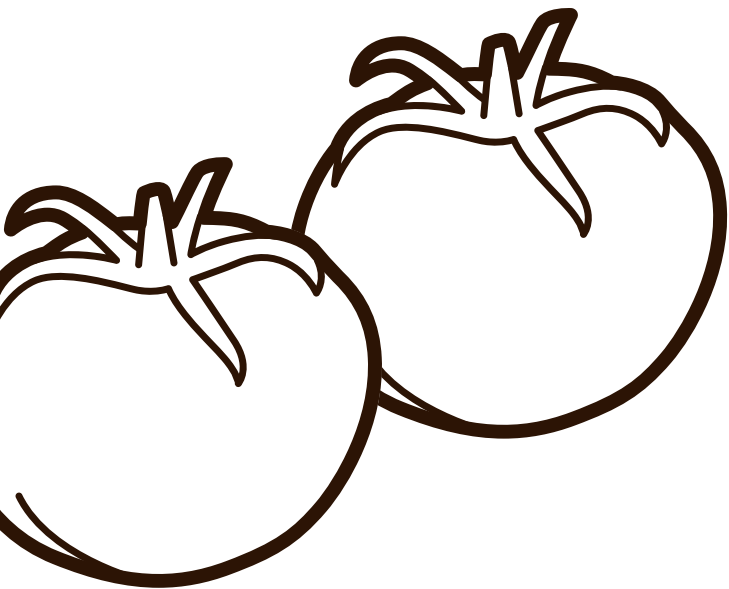




Ingredienti per 6 persone

300 gr di ricotta asciutta
50 gr di panna o latte
4 gr di gelatina in fogli
4 pomodori tondi e lisci, non troppo maturi
Basilico

Pomodori *ripieni* *di ricotta*

Tagliare la calotta dei pomodori e svuotarli, conservando la polpa. Frullare la ricotta con alcune foglie di basilico, sale e pepe. Sciogliere la gelatina nella panna scaldata e aggiungere alla ricotta. Con questo composto riempire i pomodori e conservarli in frigo per qualche ora.

Nel piatto di portata distribuire un po' di salsa di pomodoro, ottenuta frullando la polpa messa da parte con olio, sale e pepe. Disporvi i pomodori tagliati in quattro. Accompagnare il piatto con dei crostini di pane e del basilico fresco.

Posta una foto del tuo piatto usando l'hashtag **#ricetteorsiniedamiani** e taggaci. Pubblicheremo la foto sulla nostra pagina.



www.orsiniedamiani.it

 **Orsini &
Damiani**
Dal 1968, coltiviamo valori.