TROCCOLI CON CREMA DI ASPARAGI, RICOTTA E POMODORINI ROSSI E GIALLI



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320g troccoli
- 50g pecorino
- 150g ricotta fresca
- 150g Crema di Asparagi
- 80g Pomodorini Gialli Mid-Dry in Olio di Girasole
- 80g Ciliegini Secchi in Olio di Girasole
- q.b. Pepe di Voatsiperifery - Intero
- q.b. Fiocchi di Pomodoro

PROCEDIMENTO

- Cuocere i troccoli in abbondante acqua salata, scolare e saltare in una padella con la crema di asparagi, acqua di cottura e i pomodorini.
- Mantecare con il pecorino grattugiato.
- Servire in un piatto ben caldo con il pepe macinato e una quenelle di ricotta fresca.
- Guarnire con i fiocchi di pomodoro.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Crema di Asparagi



Pomodorini Gialli Mid-Dry in Olio di Girasole



Ciliegini Secchi in Olio di Girasole



Pepe di Voatsiperifery - Intero



Fiocchi di Pomodoro