VERZINE RICOTTA E CASTAGNE CON RAGÙ DI SPECK



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 60g besciamella
- 250g ricotta
- 8 foglie di verza
- 80g parmigiano reggiano
- 8 Castagne allo Sciroppo
- 250g Ragù di Speck
- q.b. Pepe Cuvée - Miscela di Spezie Tritata

PROCEDIMENTO

- Cuocere le foglie di verza in abbondante acqua salata per pochi minuti e raffreddare in acqua e ghiaccio.
- Asciugare bene e con l'aiuto di un coppapasta ottenere due dischi da ogni foglia.
- Lavorare la ricotta con parmigiano, pepe e le castagne tagliate a fettine.
- Riempire i dischi di verza con il ripieno e richiudere a sfera.
- Disporre in una teglia imburrata con il ragù di speck sul fondo, nappare con besciamella, coprire con carta alluminio e cuocere in forno a 180 gradi per venti minuti circa.
- Servire in un piatto caldo e guarnire a piacere con castagne e fiori eduli.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Castagne allo Sciroppo



Ragù di Speck



Pepe Cuvée - Miscela di Spezie Tritata