

Achicoria rebozada

Tiempo de preparación: 20 Min



Ingredientes

Frutos secos variados garrapiñados (para rebozar):

Ricotta: 4 cdas.

Aceite De Oliva:

Radicchio/ achicoria roja: 1 Unidad

Sal:

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Machacamos bien los frutos secos hasta obtener una textura arenosa
- Reservamos.
- Luego, cortamos finamente el radicchio/ **achicoria** roja y la mezclamos en un bol con la ricotta
- Añadimos un poco de aceite de oliva y sal
- Mezclamos hasta que los ingredientes estén bien integrados.
- A continuación, formamos bolitas con esta mezcla y las rebozamos con los frutos secos picados.
- Servimos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/achicoria-rebozada>