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