

FAGOTTINI DI CARNE *SALADA* RIPIENI DI RICOTTA ALL'AGLIO ORSINO CON INSALATINA DI FOGLIE E FIORI..

Ingredienti:

Per 4 persone

8 fette sottili di carne *salada*

150 g di ricotta nostrana

1 cucchiaino di pesto di aglio Orsino

1 cucchiaino di *Trentingrana*

1 manciata di valeriana fresca

Olio EVO

Sale

Fiori eduli per guarnire



Preparazione:

Lavorare la ricotta con il pesto ed il *Trentingrana*.

Formare 8 palline e avvolgerle ognuna in una fetta di carne *salada*.

Servirle sopra ad una insalatina di valeriana guarnendo di fiori eduli ed un filo di olio EVO.

