

CANNAMELA

Quenelle di formaggio e prosciutto con crema
alla curcuma



Ingredienti

- 120g pomodoro
- 300g patate lessate
- 100g cetriolo
- 100g scarola
- 200g yogurt naturale
- 1 cucchiaino Curcuma macinata Serie Oro CANNAMELA
- 1 pizzico Peperoncino macinato Serie Oro CANNAMELA
- 1 pizzico zenzero macinato serie oro CANNAMELA
- 1/2 spicchio d'aglio
- 30g olio extravergine d'oliva
- sale grosso
- succo di limone
- 150gr prosciutto cotto
- 150g ricotta freschissima
- 30g panna
- 1 cucchiaino Prezzemolo in foglie Serie Oro CANNAMELA
- sale fino

 Porzioni 4 persone	 Portata Antipasto
 Tempo 20 minuti	 Difficoltà Media
 Cottura Nessuna cottura	 Kcal per persona 331.5*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1** Mousse: frullate la ricotta con il prosciutto cotto e la panna in modo da ottenere una soffice crema.
- 2** Aggiungete il Prezzemolo in foglie Serie Oro CANNAMELA e controllate di sale. Ponete in frigorifero.
- 3** Salsa: pestate l'aglio con 2 chicchi di sale grosso e aggiungetelo allo yogurt.
- 4** Unite anche 1 cucchiaino di Curcuma macinata Serie Oro CANNAMELA.
- 5** Assaggiare di sale e completate con 1 pizzico di peperoncino macinato Serie Oro CANNAMELA e 1 pizzico di zenzero macinato Serie Oro CANNAMELA.
- 6** Emulsionatevi 3 cucchiaini di olio e uno di succo di limone.
- 7** Lavate e asciugate le verdure, poi tagliate le patate a spicchi, i cetrioli a rondelle, la scarola a grosse listarelle e il pomodoro a cubetti.
- 8** Con due cucchiaini ricavate dalla mousse le quenelle e disponetele nei piatti sulla verdura mista.
- 9** Condite con la salsa e servite subito.