

RICOTTA, TOMATES CERISES ET TANTO AMORE



Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

- 800 G** de Tomates cerise
- 250 G** de ricotta
- 3** gousses d'ail
- 2** piments frais
- 2** laitues Iceberg
- 1** botte de coriandre
- 2** branches de romarin
- [Huile d'olive](#)
- Sel et poivre

RÉALISATION

1. Placer la ricotta au centre d'une plaque de cuisson. Garnir la plaque de cuisson des tomates cerise préalablement lavées et équeutées.

2. Assaisonner avec du sel, du poivre, des feuilles de coriandre, quelques branches de romarin et l'ail grossièrement écrasé. Arroser d'un généreux filet d'huile d'olive.



Pour une version encore plus gourmande, vous pouvez ajouter aux tomates quelques morceaux de [Nduja Calabrese](#). Cette saucisse piquante du sud de l'Italie donnera encore plus d'amore à la recette !

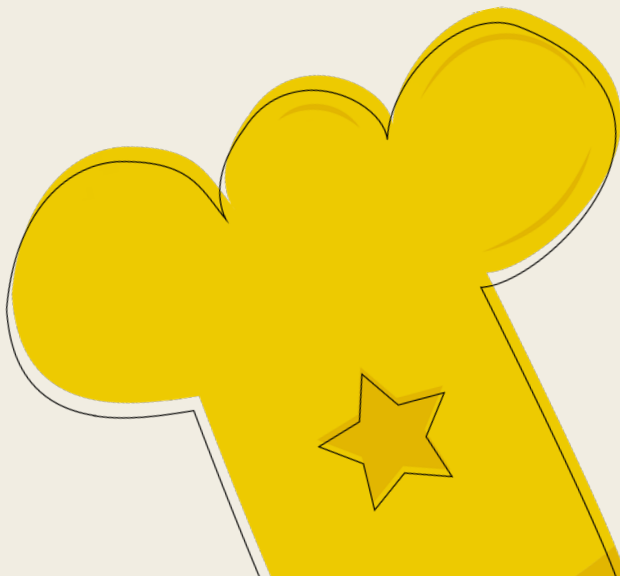
3. Cuire au four à 180°C pendant 40 minutes. À la sortie du four, casser grossièrement la ricotta à la cuillère puis laisser refroidir à température ambiante.

4. Dans l'attente, préparer les laitues iceberg. Couper les iceberg en deux dans la largeur et couper la base de chaque moitié pour qu'elles puissent tenir à plat sur une assiette.

5. Dresser les assiettes en y plaçant une moitié de salade iceberg. Recouvrir l'iceberg des tomates et d'un beau morceau de ricotta. Saler, poivrer et parsemer d'huile d'olive et de feuilles de coriandre fraîches.



Pour une version plus consistante, vous pouvez aussi utiliser cette recette pour une salade de pâtes estivale en remplaçant l'iceberg par [des penne](#) par exemple !



CLUB
CASA ZANONI