



RICOTTA TOMATES CERISES ET TANTO AMORE

ASSEZ DE LES MANGER EN SALADE ?

Voici comment changer de l'ordinaire tout en restant simple et gourmand ... avec de la bonne focaccia BOMBAAAAA !

INGRÉDIENTS

POUR 4 PERSONNES :

- Tomates cerise ou datterino 800gr
- Ricotta 250gr
- Coriandre 1 botte
- Ail 3 gousses
- Piment frais 2
- Huile @huilecostadoro à volonté
- Sel et Poivre
- Romarin 2 branches

RECETTE :

LES ÉTAPES :

1. Dans une plaque placer la ricotta au centre et autour les tomates.
2. Ajouter le sel, le poivre, la coriandre, le piment, le romarin, l'ail écrasé et beaucoup d'huile d'olive.
3. Faire cuire au four 180° pendant 30 minutes

