

## Rotolo di ricotta e noci con bieta, pane croccante e caprino alla curcuma

### Ingredienti per 10 pezzi

ricotta d pecora gr 100

noci pelate gr 50

parmigiano grattugiato gr 10

bieta n 2 foglie

colla di pesce gr 2

sale e pepe q.b

pane incassetta gr 100

caprino gr 30

curcuma gr 0,4

Sbianchite, raffreddate le foglie di bieta e appiattitele su un foglio di pellicola .

Lavorate la ricotta con il parmigiano , unite la gelatina sciolata , le noci e insaporite di sale e pepe.

Con l'aiuto di una sacco a poche posizionate l'impasto di ricotta sulle foglie di bieta e arrotolate il tutto formando un cilindro regolare , e raffreddate in frigorifero .

Stendete il pane in cassetta e ritagliate dei rettangoli . Avvolgete i rettangoli in un cilindro di acciaioe seccateli al forno ottenendo cosi dei cerchetti di pane croccante .

Tagliate l'involto di ricotta in piccoli cilindri e inserite ogni cilindro all'interno di ogni singolo cerchetto di pane.

Decorate con caprino profumato alla curcuma e una foglia di maggiorana .