

Piquillos farcis à la ricotta et aux tomates séchées



Préparation : 20 mn

Cuisson : 5 mn

Réfrigération : 3 h

Les ingrédients pour 4 personnes :

12 piquillos

60 g de tomates séchées à l'huile

1 branche de basilic

6 fines tranches de jambon cru

250 g de ricotta

20-30g de parmesan fraîchement râpé

Huile d'olive

3 pincées de piment d'Espelette

Sel et poivre

Pour la décoration :

Feuilles de basilic

Tomates cerises

Feuille de salade

Hacher grossièrement les tomates séchées égouttées. Écraser la ricotta dans un saladier avec une fourchette et la mélanger avec les tomates, le piment d'Espelette, le parmesan, le basilic ciselé, sel et poivre. Farcir les piquillos avec ce mélange à l'aide d'une petite cuillère. Les enrouler d'une demi-tranche de jambon cru. Les disposer dans un plat et arroser généreusement d'huile d'olive. Mettre au frais 3 h.

Pour le service mettre 3 piquillos farcis par assiette, garnir avec quelques feuilles de salade, des feuilles de basilic et une tomate cerise. Arroser avec l'huile d'olive.

Vin conseillé : un Chianti

Péché de gourmandise <http://pechedegourmand.canalblog.com>