

Involtini di radicchio

Senza glutine



Ingredienti

2 radicchio rosso di Treviso

16 fette di speck

olio extravergine d'oliva

sale

pepe nero

Per la panatura

50 gr pangrattato senza glutine #

50 gr parmigiano

25 gr farina di mais senza glutine #

Procedimento

Tagliate il radicchio in 4 parti. Avvolgete le fette di speck sul radicchio a coprire. A parte mischiate tutto insieme il pan grattato il parmigiano e la farina di mais. Disponete gli involtini di radicchio in una teglia coperta co carta forno. Spargete il mix di farina, mais e pangrattato sopra agli involtini a coprire. Mettete in forno a 200 gr per 10 minuti e servite.

Ricetta dal web