

# Nuvole di ricotta

Senza glutine



## Ingredienti

*250 gr ricotta senza lattosio*

*70 gr parmigiano grattugiato*

*1 uovo*

## Facoltativo

*pepe nero*

*scorza di limone buccia edibile*

*prezzemolo tritato*

## **Procedimento**

*In una ciotola unite ricotta, parmigiano e uovo. Mescolate fino ad ottenere un composto morbido. Con due cucchiaini formate delle piccole nuvole e mettetele su carta forno. Spolverate sopra un filo di parmigiano. Cuocete in forno statico a 190 gr per 10/12 minuti.*

## **Ricetta originale di Chef Simone Buzzi**