

# Teglia salva pranzo

Senza glutine



## Ingredienti

*4 Ricottine senza lattosio da 100 gr*

*400 gr di pomodorini*

*150 gr Olive nere ( o verdi) snocciolate*

*Capperi q.b.*

*Erbe aromatiche a piacere*

*Sale e pepe q.b.*

*Olio evo q.b.*

## **Procedimento**

*In una teglia mettete la carta forno e sopra adagiatevi le ricottine intere. Cospargete il fondo intorno di pomodorini tagliati a metà. Unite le olive ed i capperi. Spolverate il tutto con le erbe aromatiche (o solo origano). Aggiustate di sale e pepe a piacere. Irrorate con abbondante olio d'oliva e mettete in forno ventilato a 180 gr per 30 minuti. Servite con qualche foglia di basilico fresco. Potete mangiarla tiepida o fredda accompagnata da qualche fetta di pane tostato.*

**N.B.** A chi piace, può sostituire le ricottine con il formaggio Feta

**Ricetta originale di Monica Bellin**