



TROCCOLI INTEGRALI CON POMODORINI DATTERINI ARROSTITI, RICOTTA DURA SALATA E CRUMBLE DI MANDORLE

DI TERESA CRISTIANO

 DIFFICOLTÀ: 1/3

 TEMPO DI REALIZZAZIONE: 40'

 INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g di troccoli freschi integrali biologici
600 g pomodori datterini
3 spicchi di aglio grandi
2 cucchiari di zucchero di canna
Qb timo fresco ed origano
Qb olio extra vergine di oliva
Qb sale e pepe
200 g ricotta dura salata
20 mandorle non pelate

PREPARAZIONE

- 1 Lavate e tagliate a metà i pomodorini datterini, disponeteli su una leccarda ricoperta di carta forno con la parte del taglio rivolta verso l'alto e conditeli con dell'olio (siate generosi, poiché servirà per condire la vostra pasta), il sale, il pepe, lo zucchero, le erbe aromatiche e gli spicchi di aglio in camicia.
- 2 Cuocete i pomodorini in forno ventilato, già caldo, a 200°, per 20 minuti. In seguito, abbassate il forno a 180° e proseguite la cottura per altri 10 minuti. Tenete sempre d'occhio la cottura poiché ogni forno è diverso.
- 3 Cuocete i troccoli in abbondante acqua salata, conditeli con il vostro sugo di datterini e per finire grattugiate la ricotta dura salata e aggiungetevi le mandorle tritate al coltello.

