

## Involtini di peperone e speck con ricotta



Gli involtini di peperone sono uno stuzzichino da servire come antipasto o in aperitivo, molto gustosi e semplici da preparare, in cui la dolcezza del peperone e della ricotta contrasta con la sapidità dello speck. E' una ricetta fredda, che si può preparare in anticipo e conservare in frigo fino al momento di servirli.

Esecuzione: Facile

Preparazione: 15

Cottura: 20

Dosi per 4 persone

Lava i peperoni e mettili in forno per circa 20 minuti a 180°. Una volta cotti privali della pelle: per agevolare questa operazione lasciali riposare 10 minuti dentro un sacchetto di plastica, vedrai che la pelle sarà molto più facile da rimuovere.

Nel frattempo amalgama in una ciotola la ricotta di mucca con l'erba cipollina, le noci tritate, poca buccia di limone grattata, un pizzico di peperoncino in polvere, sale e pepe.

Taglia i peperoni a filetti, togliendo i semi interni, e stedici sopra una fetta di speck; spalmaci quindi la crema di ricotta e ancora poche noci tritate.

Arrotola i filetti di peperone creando gli involtini e fermandoli con un filo di erba cipollina appena sbollentata o semplicemente con degli stuzzicadenti. Aggiungi a piacere un filo d'olio extra vergine di oliva a crudo. Lascia gli involtini di peperone e speck in frigorifero fino al momento di servirli.

## **Ingredienti per 4 persone**

- 1 Kg di peperoni polposi
- 80 g di speck
- 200 g ricotta vaccina
- 20 g di noci
- erba cipollina
- buccia limone grattugiata
- peperoncino in polvere
- sale e pepe