Parmareggio

LE RICETTE PARMAREGGIO

TORRETTA DI RAPE ROSSE CON CIPOLLE ROSSE, FORMAGGIO A FETTE AFFUMICATO E ROSMARINO

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Formaggi a Fette

INGREDIENTI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 240 gr (2 confezioni) Formaggio Affumicato a Fette con Parmigiano Reggiano Parmareggio
- 6 rape rosse cotte
- 2 cipolle rosse
- 2 spicchi aglio
- 1 rametto rosmarino fresco
- q.b. olio EVO
- q.b. sale
- q.b. pepe affumicato

DESCRIZIONE

Tagliare a fettine le rape rosse cotte e passarle in forno per 10-15 minuti.
Nel frattempo, tagliare a fettine la cipolla rossa.
Formare delle torrette intervallando la rapa rossa, il Formaggio Affumicato a Fette e la cipolla rossa.
Sistemare le torrette su di una teglia foderata con carta da forno, aggiungere olio EVO, sale, pepe, rosmarino e aglio.
Infornare il tutto a 180° per circa 10 minuti.
Impiattare le torrette aggiungendo pepe, un filo di olio EVO e rosmarino fresco.