

## **Ricetta ricotta alle erbe aromatiche**

### **Preparazione della ricotta alle erbe aromatiche**

Ammorbidire la ricotta in una terrina con un cucchiaino, aggiungere l'olio e man mano incorporare le erbe aromatiche. Amalgamare bene il tutto e formare dei piccoli canederli aiutandosi con due cucchiaini. Servire con del pane tostato, crostini o della pizza aromatizzata al rosmarino.

### **Consigli & curiosità**

La ricotta alle erbe aromatiche è una preparazione adatta per un aperitivo, un antipasto veloce e delizioso o se ne possono realizzare delle piccole porzioni da servire come finger food. Può essere accompagnato da un [Prosecco vino o spumante](#).