

## Bruschetta con ricotta al forno, carciofi, miele e nocciole

Cerchi uno spuntino unico vegetariano? Prova la nostra proposta di bruschetta con ricotta, carciofi, miele e nocciole.



Oggi ti proponiamo un'alternativa vegetariana di **spuntino salato**, da poter proporre anche come antipasto.

Una **bruschetta** croccante e dorata, arricchita con uno strato cremoso di **ricotta** delicatamente cotta al forno.

Un insieme di ingredienti che unisce il sapore dei **carciofi**, la dolcezza del **miele** e la croccantezza delle **nocciole** tostate.

Se preferisci puoi anche provare il carciofo leggermente cotto, in modo da continuare a preservare le sue proprietà nutritive.

Questo **spuntino unico** è perfetto da preparare come **ricetta veloce** per le tue merende di stagione. Provalo subito!

**Difficoltà: facile**

**Costo: medio**

**Tempo di preparazione: 20 min.**

**Ingredienti**  
(per 2 persone)

**100 g di ricotta vaccina Despar (ben sgocciolata da eventuale liquido)**

2 carciofi

**1 cucchiaino di miele di castagno Despar Premium**

**1 manciata di nocciole del Piemonte IGP Despar Premium**

1 cucchiaio di rosmarino, timo, origano, salvia tritati

1 cucchiaio di olio extravergine di oliva

2 cucchiaini di succo di limone

2 pizzichi di sale

1 macinata di pepe nero

**Preparazione**

1. Taglia la ricotta a fette spesse circa 1 cm, trasferiscile in una leccarda rivestita da carta forno e cospargile con il trito di erbe aromatiche e il miele. Cuoci in forno preriscaldato a 160 °C per 15 minuti.

2. Taglia a fettine sottili i carciofi e condiscili con sale, pepe, olio e succo di limone.

3. Bruschetta leggermente il pane in forno. Adagia sopra la ricotta alle erbe aromatiche, i carciofi crudi e le nocciole tritate grossolanamente.