



Stelline di cetriolo - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

antipasti - light - ortaggi

Ingredienti per 4 persone

2 cetrioli ben lavati  
150 gr ricotta  
salsa al peperoncino  
paprika  
qualche fogliolina di aneto

Tagliate i cetrioli a fette spesse 2 cm.

Con l'apposita formina ritagliate ogni fetta in modo da ottenere tante stelline. Togliete un po' della polpa centrale e riempitela, usando la sacca da pasticciere, con la ricotta mescolata ad un po' di salsa al peperoncino. Spolverizzate con un po' di paprika e decorate con l'aneto.

eCucinando.it