

Tartinade minute ricotta, tomates confites & basilic

Ingrédients pour un bol :

- 250 g de ricotta
- 100 g de tomates confites égouttées
- 1 bouquet de basilic frais
- Huile d'olive
- Sel & poivre

Préparation :

Rincez et équeutez le basilic.

Mixez la ricotta avec le basilic et les tomates confites jusqu'à obtention d'une texture crémeuse.

Salez très légèrement, les tomates étant salées généralement, poivrez, arrosez d'un filet d'huile d'olive.

Réservez au frais, puis servez avec des crudités ou des toasts.

<http://philomavie.blogspot.com>