

# Rosii umplute cu crema Ricotta

## Rosii umplute cu crema Ricotta

### Ingrediente :

8 rosii mijlocii, 125 g Ricotta, 50 g parmezan ras, 1 ou, 2 linguri pesmet, 2 lingurite verdeturi tocate, 1 catel usturoi.

### Preparare :

Se spala rosiile si se usuca. Se taie un capac si se golesc de miez. Se amesteca ricotta cu parmezan, ou, pesmet, usturoiul tocat, verdeturile, sare si piper. Se pun intr-o forma termorezistenta unsa bine cu unt si se dau la cuptorul incins la 20 grade Celsius 15-20 de minute.