

**Parmareggio**

LE RICETTE PARMAREGGIO

# TORRETTA DI RAPE ROSSE CON CIPOLLE ROSSE, FORMAGGIO A FETTE AFFUMICATO E ROSMARINO

## INGREDIENTI PARMAREGGIO

Formaggi a Fette

## INGREDIENTI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 240 gr (2 confezioni) [Formaggio Affumicato a Fette](#) con Parmigiano Reggiano Parmareggio
- 6 rape rosse cotte
- 2 cipolle rosse
- 2 spicchi aglio
- 1 rametto rosmarino fresco
- q.b. olio EVO
- q.b. sale
- q.b. pepe affumicato

## DESCRIZIONE

Tagliare a fettine le rape rosse cotte e passarle in forno per 10-15 minuti.

Nel frattempo, tagliare a fettine la cipolla rossa.

Formare delle torrette intervallando la rapa rossa, il Formaggio Affumicato a Fette e la cipolla rossa.

Sistemare le torrette su di una teglia foderata con carta da forno, aggiungere olio EVO, sale, pepe, rosmarino e aglio.

Infornare il tutto a 180° per circa 10 minuti.

Impiattare le torrette aggiungendo pepe, un filo di olio EVO e rosmarino fresco.