



## Robiolina incartata con Prugne della California e erbe

---

**Categorie:** Piatti al forno

**Autore:** Teresa Balzano



**Tempo di preparazione:** 00:17' - **Porzioni:** 4

### Ingredienti

---

8	Prugne della California
4	pacchetti robiola
q.b.	rosmarino e timo
alcune	foglie salvia
q.b.	olio EVO
q.b.	pepe nero

### Procedimento

---

Tagliare finemente le erbe e tagliare le prugne in quarti. Mettere la robiola su un foglio di carta da forno. Coprire con le erbe e le prugne tritate e finire con olio d'oliva e pepe nero.

Chiudere gli involucri e cuocere in forno a 200 ° C per 12-13 minuti. Quando pronto, servire immediatamente.