



Ingrediente 6 Porții

♦ = Kotányi Produkte

6	Ardei kapia (roșii)
1.5 lingură	♦ Grill grătar amestec de aseasonare
2 linguri	Ulei de măsline
2 bucăți	Brânză burrata
150 g	Pesto de busuioc

Ardei la Grătar cu Pesto și Burrata

🕒 — Min. ♡ ♡ ♡

Pregătire

- 1 Spală ardeii, taie-i în jumătate și îndepărtează semințele. Unge-i cu ulei și azonează cu condimentul pentru preparate la grătar.
- 2 Gătește ardeii la grătar (în aer liber, pe un grătar electric sau într-o tigaie grill) pe toate părțile timp de aproximativ 15–20 de minute, până când coaja este ușor arsă, iar pulpa este fragedă. Pune-i într-un bol, acoperă cu folie alimentară sau folie de aluminiu și lasă-i să se odihnească 10 minute.
- 3 Așază ardeii copti pe un platou de servire, stropește cu puțin ulei de măsline și adaugă pesto peste ei. Taie burrata și distribuie bucățile deasupra. Servește imediat.

