

Ardei la Grătar cu Pesto și Burrata

— Min.

Ingrediente 6 Porții

= Kotányi Produkte

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

Pregătire

1. Spală ardeii, taie-i în jumătate și îndepărtează semințele. Unge-i cu ulei și asezonează 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 copți pe un platou de servire, stropește cu puțin ulei de măsline și adaugă pesto peste ei. Taie burrata și distribuie bucățile deasupra. Servește imediat.