

Crostini cu ceapă caramelizată și pere

30—40 Min.

Pregătire

1 Mai întâi, se curăță și se toacă ceapa în semilune subțiri. Se încălzește uleiul într-o tigaie și secadăugă ceapa. Se fierbe la foc mic timp de zece minute, amestecând ocazional. Se adaugă zahăr, sare, piper de cayenne și piper și se lasă la fiert încă cinci minute. Se toarnă oțetul balsamic și se gătește cu capac timp de cinci minute. Se scoate ceapa caramelizată de pe foc și se lăsă la răcit.

2 În pasul următor se taie pâinea în felii de 1 cm grosime și se prăjesc câteva minute pe fiecare parte în tigaie până se rumenesc. Între timp, se spălă perele, se taie în jumătate și apoi în în felii subțiri.

3 Se întinde ricotta pe feliile de pâine prajita, se adăugă ceapă caramelizată și pere, se asezonează cu sare și piper și se adaugă miere și nucă peste.

Ingrediente 6 Porții

= Kotányi Produkte

Pentru ceapa caramelizată:

30 g	Unt
2 buc	Ceapă roșie
1 lingură	Zahăr brun
1 lingură	Oțet balsamic
1 praf	Chili Piper de Cayenne măcinat
1 praf	Sare de mare iodată
1 praf	Piper mozaic boabe

Pentru crostini:

1	Baghetă
250 g	Brânză ricotta
	Ceapă caramelizată
2 buc	Pere
1 lingură	Nuci, marunțite
1 praf	Sare de mare iodată
1 praf	Piper mozaic boabe
1 lingură	Miere