

Crostini de mămăliguța

45—55 Min.

Ingrediente 3 Porții

= Kotányi Produkte

1 l	Apă
20 g	Unt
200 g	Mălai
80 g	Parmezan
	Kotányi Verdețuri de Provence, râșnița
200 g	Ricotta
7 linguri	Pesto
200 g	Mozzarela
100 g	Roșii cherry
50 g	Roșii uscate
1 cană	Busuioc proaspăt
2 linguri	Ulei de măsline
2 linguri	Oțet balsamic
	Kotányi Sare de mare, râșniță
	Kotányi Piper negru, râșniță

Pregătire

1 Pentru mămăligă, se fierbe apa cu sare cu untul. Se adaugă apoi mălaiul si se lasă să fiarbă. Rafinați cu puțin Kotányi Verdețuri de Provence. Se adaugă parmezanul ras și se lasă să se umfle în continuare, amestecând din când în când.

2 Tapetați o tavă cu hârtie de copt și întindeți mămăliga pe ea pana la o înălțime de aproximativ 1-1,5 cm grosime. Coaceți timp de 30 de minute la aproximativ 180°. Mămăliga trebuie să fie maro auriu. Apoi lăsați să se răcească și tăiați crostini in formele dorite.

3 Acum întindeți Ricotta și pesto peste crostini. Adăugați mozzarella, roșiile cherry și roșiile uscate. Rafinați cu sare și piper și stropiți cu puțin ulei de măsline și oțet balsamic. Acoperiți cu busuioc proaspăt.