

Crostini crocante de roșii și ricotta

20–30 Min.

Ingrediente 4 Porții

= Kotányi Produkte

1	Baghetă de pâine
200 g	Brânză ricotta
300 g	Roșii cherry, culori diferite
2	Căței de usturoi
6 lingură	Ulei de măsline
1	O mână de busuioc proaspăt
1 lingură	Archive: Veggy Classic amestec de asezonare
1 un vârf de cuțit	Sare de mare iodată
Un vârf de cuțit	Piper negru măcinat

Pregătire

1. Preîncălzește cuptorul la 200 °C (356°F).
2. Taie bagheta de pâine în felii.
3. Curăță usturoiul de coajă și taie-l în felii subțiri, apoi amestecă-l cu ulei de măsline într-un bol. Întinde amestecul de usturoi și ulei pe feliile de baghetă, pe acestea pune-le într-o tavă căptușită cu hârtie de copt și lasă la copt la setarea de cuptor convențional timp de 8–10 minute, la 200°C (356°F).
4. Taie roșiile felii și amestecă-le într-un bol cu puțin amestec Veggy Classic, sare de mare, piper măcinat și ulei de măsline.
5. La final toacă busuioc și presară-l pe amestecul de roșii.
6. Întinde brânză ricotta pe feliile de baghetă, pune deasupra compoziția cu roșii și savurează.