

Branza cu rosii la cuptor



Branza cu rosii la cuptor!!

Am scris branza in titlu deoarece, de data asta, **mozzarella** a stat la baza acestui apetisant preparat, numit simplu branza cu rosii la cuptor ☐

...dar sa stiti ca se poate folosi, cu mare succes, si mozzarella noastra autohtona, adica telemeaua ☐

Si pentru ca de vreo doua ori pana acum deja ne-am delectat cu clasicul antipasto, adica minunatul antreu italian numit Insalata Caprese...

...unde apar aceleasi ingrediente (care insa se consuma fresh ☐) am hotarat sa incercam si o alta varianta a lui, si anume un gratin (fara pesmet insa) din rosii si mozzarella.

Dupa cum urmeaza :))

Ingrediente:

- 4 rosii mari
- 380-400 g branza Mozzarella (sau telemea)
- 3-4 linguri ulei de masline
- piper macinat mare
- o lingurita busuioc uscat (sau oregano)

Mod de preparare:

Cuptorul se incinge la 200 grade C. (foc mare).

Se spala si se taie rosiile felii; se lasa sa se scurga branza si se taie felii.

Se unge cu o lingura de ulei de masline o tava plata si se aseaza alternativ cate o felie de rosie si o felie de branza, pentru ca aspectul final sa fie de tigele:



Se presara deasupra piperul macinat mare si busuiocul:



Se stropeste cu restul de ulei si se coace timp de cca. 14-16 minute sau pana cand prinde o crusta rumena si apetisanta ☐



Preparatul se aduce la masa in forma, foarte fierbinte:





Se recomanda o paine bagheta, foarte proaspata si un vin sec, de preferinta alb.