

Rosii umplute cu branza Ricotta



Aceste rosi umplute cu branza Ricotta, pe care nu am mai reusit sa le „cosmetizez” □ , au fost prezente pe masa noastra de Craciun, langa deliciosul „**tort**” de somon si celelalte aperitive.

Ingrediente pentru 4 portii:

- 1 kg rosi
- 400 g branza Ricotta
- 2 lingurite ulei masline
- 2 catei de usturoi
- busuioc sau marar
- sare si piper dupa gust
- 2 linguri suc de lamaie
- frunze de salata

Mod de preparare:

Se spala rosiile, se taie cate un capacel si se golesc cu

lingurita. Eu le-am presarat cu sare si le-am intors cu fundu-n sus la scurs :))



Se amesteca branza cu uleiul de masline. Se curata usturoiul, se taie cubulete sau se trece prin presa speciala si se amesteca in crema. Se sareaza puternic (ricotta e fada, are nevoie de sare). Se toarna suc de lamaie si se amesteca totul foarte bine.

Se curata busuiocul (eu iar nu l-am pus). Se pastreaza cateva frunze intregi si restul se taie fasii care se amesteca in crema de branza. Daca nu aveti busuioc, il puteti inlocui cu marar. Se sareaza din nou, daca e cazul, si se pipereaza dupa gust.

Se pregatesc rosiile:



Si apoi se umplu cu compozitia pregatita. Se presara deasupra piper si frunze de busuioc sau fire de marar. Daca vreti, puteti servi rosiile pe frunze de salata (foile de salata se sterg si se aseaza

decorativ pe un platou. Deasupra se aseaza rosiile umplute). Eu le-am lasat simple:



Si le-am asezat langa delicioasele **pogacele cu jumari** si chiftelute (prajite, de data asta) cu „capac” de ardei galben, in forma de steluta. Am strecurat printre ele sferturi de ou fiert □

