

Bruschette cu rosii coapte si ricotta

Din seria de articole dedicate #StopRisipadeMancare azi va zic despre niste bruschette absolut dementiale. Credeam ca cele mai bune sunt cele cu mozzarella, usturoi si rosii, dar cele de azi intra direct in topul meu personal. Regele a fost detronat.



Ai nevoie de:

- Rosii – cherry sau nu neaparat cam 1 kg
- Ulei de nuca de la Bufetto – 3 linguri (guys abia asteptam sa-l pun si-n altceva decat pe paine) sau de masline
- Sare
- Zahar – 1 lingurita
- Piper
- Oregano uscat – jumatate de lingurita
- Paine prajita

Curata rapid rosiile de seminte, arunca-le intr-un castron. Pune sare, oregano, zahar, piper proaspat macinat, ulei de nuca si amesteca. Da-le la cuptor o ora. Lasa-le sa se raceasca. Paine rumeneste-o intr-un toaster, la cuptor sau pe un gratar. Pune un strat de ricotta, rosiile astea coapte si cateva frunze de busuioc proaspat. Mai presara putina sare si piper daca ti se pare necesar.

Enjoy!

Foto & Text: Ionela Stoica
(www.pupilegustative.ro)