

La Comida Deliciosa

Recept – recipe - receta

Gebakken ricotta met peterselie olie

Hapje (4 personen)
30 minuten

- 250 gram ricotta
- 7 eetlepels olijfolie
- 1 citroen
- 2 gedroogde chilipeper
- Handvol cherry tomaten
- Balsamicoazijn
- 15 gram peterselie

Verwarm de oven voor op 200°C.

Schep de ricotta in een ovenschaal en besprenkel met olijfolie. Rasp de citroen en bestrooi de ricotta met de rasp. Maak de gedroogde chilipeper fijn en bestrooi over de ricotta.

Halveer de cherry tomaten en leg om de ricotta en besprenkel met de balsamicoazijn.

Bak de ricotta circa 20 minuten in de oven totdat deze zacht van binnen is en bij de randjes goudbruin is.

Snij de peterselie fijn. Doe de peterselie in een kom en meng met de olie.

Serveer met brood.

Baked ricotta with parsley oil

Snack (4 persons)
30 minutes

- 250 grams of ricotta
- 7 tablespoons of olive oil
- 1 lemon
- 2 dried chiles
- Handful of cherry tomatoes
- Balsamic vinegar
- 15 gram of parsley

Preheat the oven at 200°C.

Serve the ricotta in a baking dish and sprinkle with olive oil. Grate the lemon and sprinkle the ricotta with the zest. Crush the dried chiles fine and sprinkle on the ricotta.

Divide the cherry tomatoes into halves and lay them around the ricotta and sprinkle with the balsamic vinegar.

Bake the ricotta circa 20 minutes in the oven till it's soft inside and golden at the edges.

Slice the parsley fine. Put the parsley in a bowl and mix with the oil.

Serve with bread.

Ricotta cocido en el horno con aceite de perejil

Tentiempé (4 personas)
30 minutos

- 250 gramos de ricotta
- 7 cucharadas de aceite de oliva
- 1 limón
- 2 pimiento rojo secado
- Un puñado de tomates cherry
- Vinagre balsámico
- 15 gramos de perejil

Precaliente el horno en 200°C.

Saca el ricotta en una fuente para hornear y rocía con aceite de oliva. Ralla el limón y espolvorea el ricotta con el ralladura de limón. Pulveriza el pimiento rojo secado fino y espolvorea sobre el ricotta.

Divide los tomates cherry en dos y ponlos alrededor del ricotta y rocía con el vinagre balsámico.

Cuece el ricotta circa 20 minutos en el horno hasta este es suave por dentro y tostado cerca de los bordes.

Corta el perejil en trocitos. Pon el perejil en un tazón y mezcla con el aceite.

Sirve con pan.

