


# La Comida Deliciosa

Recept – recipe - receta

<p><b>Ricotta-courgette taart</b> Hoofdgerecht (6 – 8 personen) 45 minuten</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 pak diepvriesbladerdeeg, ontdooid</li><li>• 1 ei, losgeroerd</li><li>• 200 g mascarpone</li><li>• 200 g ricotta, uitgelekt</li><li>• 2 el geraspte Parmezaanse kaas + extra geschaafd voor garnering</li><li>• Fijn geraspte schil van 1 citroen</li><li>• 2 el fijngesneden bladpeterselie</li><li>• 2 el fijngesneden munt</li><li>• 3-4 kleine courgettes, in dunne linten</li><li>• Extra vergine olijfolie voor erover</li><li>• 120 g diepvriesdoperwten, 1 minuut geblancheerd, koud afgespoeld</li><li>• Basilicumblaadjes, voor erover</li></ul> <p>Verwarm de oven voor op 200 graden. Bekleed een bakplaat met bakpapier.</p> <p>Leg de plakjes op elkaar en rol ze op een met bloem bestoven werkvlak uit tot een rechthoek van 15x30 cm en breng deze over op de bakplaat.</p> <p>Snijd met een mes lichtjes rondom een rand van 1 cm in het deeg, prik het middendeel hier en daar in met een vork. Bestrijk de rand met ei en bak de deegbodem 10</p>	<p><b>Ricotta-zucchini tart</b> Main dish (6 – 8 persons) 45 minutes</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 packet of deepfreeze puff pastry, defrosted</li><li>• 1 egg, stirred</li><li>• 200 grams of mascarpone</li><li>• 200 grams of ricotta, drained</li><li>• 2 tbsp of Parmesan cheese + extra shredded for garnishing</li><li>• Fine grated peel of 1 lemon</li><li>• 2 tbsp of finely sliced parsley</li><li>• 2 tbsp of finely sliced mint</li><li>• 3-4 little zucchinis, in thin ribbons</li><li>• Extra vergine of olive oil for sprinkling</li><li>• 120 grams of frozen peas, blanched for 1 minute, rinsed cold</li><li>• Basil leaves, for over it</li></ul> <p>Preheat the oven at 200 degrees. Cover the baking tray with baking paper.</p> <p>Put the slices of puff pastry at each other and roll them out on a with flour dusted working area till a rectangle of 15x30 cm and put it on the baking tray.</p> <p>Cut slightly with a knife an edge of 1 cm all around in the dough, prod the middle here and there with a fork. Spread the edge with egg and bake the dough bottom 10 minutes</p>	<p><b>Tarta con ricotta y calabacín</b> Plato Principal (6 – 8 personas) 45 minutos</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 envase de pasta de hojaldre congelación, descongelado</li><li>• 1 huevo, batido</li><li>• 200 gramos de mascarpone</li><li>• 200 gramos de ricotta, escurrido</li><li>• 2 cucharadas del queso parmesano rallado + extra cortado en láminas para guarnecer</li><li>• Piel rallado fino del 1 limón</li><li>• 2 cucharadas del perejil, cortado en trocitos</li><li>• 2 cucharadas de menta, cortado en trocitos</li><li>• 3-4 pequeno calabacines, en cintas fino</li><li>• Extra vergine aceite de oliva para rociar</li><li>• 120 gramos de guisantes congelación, 1 minuto escalda, enjuagado frío</li><li>• Hojitas de albahaca</li></ul> <p>Precaliente el horno en 200 grados. Cubre un bandeja de horno con papel de horno.</p> <p>Pon los trozos de pasta de hojaldre uno encima del otro y extiende los en una tabla enharinado con harina hasta un rectángulo de 15x30 cm y pon en esto en el bandeja de horno.</p> <p>Corta con un cuchillo ligero alrededor un canto de 1 cm en el pasta, pincha el parte medio aquí y allá con un tenedor. Unta el canto co huevo y cuece el suelo de pasta 10</p>	
---	---	---	--

<p>minuten of tot deze lichtbruin is.</p> <p>Meng intussen de mascarpone, ricotta, geraspte Parmezaan, citroenrasp en kruiden in een kom door elkaar met zout en peper.</p> <p>Druk het bladerdeeg in het middendeel voorzichtig naar beneden en verdeel de ricottavulling erover. Zet nog 10 minuten in de oven of tot de taart goudbruin is en de vulling net gestold.</p> <p>Leg de courgette erop, besprenkel met olie, bestrooi met zout en peper en bak nog 5 minuten of tot de courgette wat zachter is. Verdeel de erwtjes erover, bestrooi met geschaafde Parmezaan en basilicum en serveer.</p>	<p>or till it is golden brown.</p> <p>Mix in the meantime the mascarpone, ricotta, grated Parmesan, lemon shred and herbs in a bowl with salt and pepper.</p> <p>Press the puff pastry carefully in the middle part carefully down and divide the ricotta filling on it. Put for another 10 minutes in the oven or till the tart is golden brown and the filling has just been set.</p> <p>Put the zucchini on it, sprinkle with oil, sprinkle with salt and pepper and bake for another 5 minutes or till the zucchini is a little bit softer. Divide the peas over it, sprinkle with the shredded Parmesan and basil and serve.</p>	<p>minutos o hasta lo es marrón claro.</p> <p>Mezcla mientras el mascarpone, ricotta, queso parmesano rallado, rallado de limón y hierbas en una bola con sal y pimienta.</p> <p>Hace de pasta de hojaldre en el parte medio cuidadoso debajo y divide el rellano del ricotta en lo. Pon todavía 10 minutos en el horno o hasta la tarta es tostado y el rellano se ha solidificado justo.</p> <p>Pon el calabacín en lo, rocia con aceite, espolvorea con sal y pimienta y cuece aún 5 minutos o hasta el calabacín está algo suave. Divide los guisantes sobre lo, salpica con parmesano cortado en láminas y albahaca y sirve.</p>	
---	---	---	--