

Салат з перцю, помідорів та рікоти

Цей яскравий та корисний салат італійської кухні, змальовує усі нотки та барви спекотного літа, якого ми так уже з нетерпінням чекаємо. Різнобарвний перець - солодкість, помідори чері - кислину, анчоуси - солоність, оливки - гіркоту, рікота - легкість, базилік - свіжість І все це творить багату палітру кольорів та корисне джерело вітамінів які особливо необхідні у цю пору.

- 4 червоних або різноманітних перці
- 6 філе анчоусів
- 4 зубчики часнику
- пучок свіжого листя базиліка
- 70 мл оливкової олії
- 1 гілка помідорів чері
- 100 г свіжого сиру рікота
- 50 г чорних і зелених оливок
- сіль, свіжо змелений перець

Нагріти духовку до 180 С.

Перець помити розрізати навпіл, вийняти плодоніжку разом з насінням та помістити на деко шкіркою вниз.

Філе анчоусів дрібно посікти та розкласти зверху на перець, теж часник порізати скибками та покласти зверху перцю.

Декілька листків базиліка порвати руками та притрусити ним перець, трішки посолити та поперчити й скропити 2 столовими ложками олії.

Запекати поки перець не стане м'яким, та щоб зберіглася форма перчин та лише трошки зарум'янилися навколо країв, 35-45 хвилин. Охолодити.

Тим часом, змолоти залишене листя базиліка з 50 мл олії в блендері до однорідності. Приправити сіллю та чорним перцем.

Охолоджений запечений перець перекласти на великий таріль. Зверху викласти розрізані навпіл помідори чері, на кожну перчину по пів чайної ложки сиру рикота, порізані кружечками чи навпіл оливки та скропити змеленим базиліком.























