

Ricotta z bazyliowym pesto



Czas przygotowania: 15 do 30min.

Danie dla: 1 osób

Stopień trudności: 1/10

Składniki:

- ser - 250 g
- pesto - 4 łyżki
- por - 2
- ziemniaki - 3
- oliwki - 20
- pieprz i sól
- oliwa z oliwek

Opis przygotowania:

Sposób przygotowania: Obierz i ugotuj ziemniaki. Na oliwie z oliwek zeszklij pokrojonego w krążki pora i dodaj pół szklanki wody. Posól i duś ok. 10 minut. Zmieszaj świeżą ricottę z Pesto Ponti alla Genovese. Dopraw do smaku. Napełnij 4 miseczki masą z ricotty i wstaw je do lodówki do ochłodzenia. Na 4 talerze wyłóż porcję pokrojonych ziemniaków, duszonego pora i czarnych oliwek. Dodaj kopczyki z serka ricotta i udekoruj kroplami oliwy z oliwek i świeżo zmielonym pieprzem.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!