

Готовим вместе с Нямой

Капрезе с баклажанами (итал. caprese)

Капрезе с баклажанами (итал. caprese)

2010-06-05 19:45:08



В оригинале эта яркая итальянская закуска делается без баклажанов и имеет цвета итальянского флага, но это нововведение настолько меня поразило, что без баклажанов я её больше не представляю. Попробуйте - не пожалеете!

Нам понадобится: 2 баклажана 2 шарика моцареллы 3 крепких помидора горсть крупных листьев базилика 4 ст.л. оливкового масла экстра-класса 1 ч.л. бальзамического уксуса 1 зубчик чеснока соль и перец



- Баклажаны нарезаем тонкими кружочками, обильно солим и оставляем до появления сока. Промываем и обжариваем на оливковом масле, до золотистой корочки.



Готовим вместе с Нямой

Капрезе с баклажанами (итал. caprese)

- Для маринада соединяем оливковое масло, бальзамический уксус, измельчённый зубчик чеснока, соль, перец и хорошо перемешиваем.



- Томаты и моцареллу нарезаем острым ножом на тонкие кружочки.



- На блюдо выкладываем баклажан, томат, листик базилика, моцареллу и так далее.

- Сбрызгиваем нашу закуску маринадом и можно подавать к столу, но лучше дать постоять пару часиков.



В итоге мы получаем закуску, которая станет украшением каждого стола!

Готовим вместе с Нямой

Капрезе с баклажанами (итал. caprese)

Приятного аппетита!

© www.njama.ru