



## Carpaccio de roșii cu parmezan și pesto

Steps: 6

Difficulty Grad:

### Ingredients

Portions

3-4	roșii mai mari	1 lingură	de ulei de măsline extravirgin
1 bucată	de 80-100 g parmezan		ierburi aromatice, la alegere (oregano, mentă, rozmarin, cimbru etc.)
	sare, după gust		pipernegru, proaspăt
	Pentru pesto	70 g	busuioc (frunze și tulpini)
50 g	parmezan (de preferință parmigiano Reggiano Stravecchio)	70 ml	ulei de măsline extravirgin
30 g	brânză pecorino (de preferință Fiore Sardo)	2 căței	de usturoi
	sare, după gust		30 g semințe de pin

### Instructions

*Dacă ești pasionat de gătit și cauți ingrediente de cea mai bună calitate, cum ar fi ulei de măsline sau parmezan, instalează-ți aplicația Selgros, care îți oferă prețuri speciale la o gamă largă de produse, cataloage cu oferte personalizate și noutăți despre ultimele promoții.*

**Pasul 1.** Prepară mai întâi pesto. Într-o tigaie fără ulei, rumenește puțin semințele de pin, fără să le arzi, pentru a-și elibera aromele.

**Pasul 2.** Pune într-un robot de bucătărie toate ingredientele pentru pesto și mărunțește-le până când compoziția are consistența unei paste. Este recomandat să pui doar puțină sare, întrucât brânzeturile sunt deja sărate. În cazul în care motorul robotului se blochează, se mai poate adăuga ulei. Ce nu se folosește din cantitatea de pesto se poate păstra într-un borcan, la frigider, pentru două săptămâni sau chiar mai mult.

**Pasul 3.** Cu ajutorul unui cuțit mai mic, îndepărtează coaja roșiilor și taie-le în felii subțiri.

**Pasul 4.** Așază feliile de roșii pe platoul sau farfuria de servire și azonează-le cu puțină sare și pipernegru.

**Pasul 5.** Taie fâșii din bucata de parmezan și așază-le peste roșii, pune din loc în loc pesto cu ajutorul unei lingurițe și presară și ierburile aromatice.

**Pasul 6.** Stropește totul cu o lingură de ulei de măsline, pune la frigider pentru 30 de minute și servește.

**Autor:** Teo Dinescu

**Mai multe rețete de la acest autor**

**Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:**

---

Carpaccio de roșii cu parmezan și pesto

Stand 12.10.2023