



reteta-video.ro

Legume cu mozzarella la cuptor

Legumele cu mozzarella la cuptor sunt un fel principal sau o garnitura pentru fripturile din carne alba, usor si rapid de pregatit, cu orice leguma ramasa in frigider.

INGREDIENTE LEGUME CU MOZZARELLA LA CUPTOR

1 dovlecel sau un zucchini spalat (curatat sau nu)
1 vanata spalata (curatata sau nu)
2 morcovi curatati si spalati
1 ardei curatat de seminte si spalat
2-3 rosii spalate
sare
piper proaspat macinat
un fir de rozmarin spalat
200 gr. de mozzarella
50 ml de apa

MOD DE PREPARARE

LEGUME CU MOZZARELLA LA CUPTOR

PASUL 1

Taiem vanata si dovlecelul in rondele de 1-2 cm grosime.
Taiem morcovul in rondele de 0.5 - 1 cm grosime.
Taiem ardeiul in fasii subtiri.
Taiem mozzarella in felii cu grosimea de 1-2 cm.
Taiem rosiile in rondele subtiri.

PASUL 2

Incalzim cuptorul.

PASUL 3

Pregatim un vas termorezistent. Punem alternativ rondelele de vinete si pe cele de dovlecei. Deasupra punem fasiile de ardei si rondelele de morcov.

PASUL 4

Presaram sare, piper si frunzele de rozmarin, rupte de pe ramura.
Punem apa si introducem vasul in cuptorul incalzit pentru 30-35 de minute.

PASUL 5

Dupa 30-35 de minute, scoatem vasul din cuptor, punem rosiile deasupra si mai lasam inca 20 de minute in cuptor.

PASUL 6

Dupa 20 de minute, scoatem din cuptor si punem deasupra mozzarella taiata in felii. Introducem din nou in cuptor pentru 10-15 minute.

PASUL 7

Scoatem din cuptor, cand mozzarella este rumenita.

PASUL 8

Servim.

**Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru
Legume cu Mozzarella la Cuptor.**

POFTA BUNA !