



reteta-video.ro

Smochine cu Prosciutto si Gorgonzola la Cuptor

Daca va plac combinatiile dulce-sarat, atunci **smochinele cu prosciutto si gorgonzola la cuptor** ar putea fi pe lista voastra scurta. Este un **aperitiv rapid** si elegant, potrivit pentru o masa festiva dar si de savurat pur si simplu intr-o zi de toamna. Pana se incalzeste cuptorul, sigur le-ati terminat de pregatit. Dar ce zic eu? Ca nici nu apuca bietul cuptor sa ajunga la 200 de grade si **smochinele umplute cu branza** si invelite in feliile de prosciutto sunt deja gata! Alegeti **smochinele** care au coaja neteda, nepatata si fara zgarieturi, sunt usor moi si au un miros dulceag. Cu cat le pregatiti mai repede, cu atat isi pastreaza mai mult parfumul. Iar daca va plac smochinele proapete, puteti chiar sa nu le gatiti, ci sa le serviti doar umplute cu branza si invelite in sunca de Parma. In cazul in care alegeti sa faceti aperitivul rece, fara sa-l puneti la cuptor, este potrivit tot timpul anului si cu smochine deshidratate. Recunosc ca mie imi plac mai mult cele proaspete, caci parca sunt mai putin dulci, dar nu prea ma pot bucura de ele, caci sunt alergica... 😞. Asa ca pentru mine **aperitivul cald cu smochine** este o mare bucurie. Cred ca de aici si pasiunea mea pentru fructele astea delicate, ca stiti cu e - ce nu ai voie, exact aia iti place! In loc de prosciutto puteti alege pancetta, bacon sau speck, important este sa fie felii subtiri cu care sa imbracati smochinele. Iar gorgonzola poate fi inlocuita cu branza de capra, ricotta sau branza Roquefort. Gustul sarat de prosciutto, branza cremoasa care se topeste in interior si dulceata smochinelor se potrivesc de minune! Si arata si spectaculos, nu-i asa?

INGREDIENTE SMOCHINE CU PROSCIUTTO SI GORGONZOLA LA CUPTOR

4 smochine coapte, spalate si stersse bine
4 felii de prosciutto (speck, bacon, pancetta)
4 bucatele de branza gorgonzola – cam 50 g (branza de capra, ricotta, Roquefort)
o lingurita cu miere
o lingurita cu otet balsamic

MOD DE PREPARARE SMOCHINE CU PROSCIUTTO SI GORGONZOLA LA CUPTOR

PASUL 1

Incalzim cuptorul.

PASUL 2

Taiem coditele smochinelor, apoi le crestam in patru, fara a lasa bucatile sa se desprinda. Pentru a fi sigura ca nu dau gres, eu le pun intr-o lingura. Cutitul se opreste pe marginea ei si nu ma lasa sa ajung pana jos.

PASUL 3

Umplem mijlocul fiecarei smochine cu cate un cubulet de branza, apoi o infasuram, stangand usor, intr-o felie de prosciutto.

PASUL 4

Asezam smochinele intr-un vas pentru cuptor, le stropim cu otetul balsamic si punem deasupra fiecareia putina miere.

PASUL 5

Punem smochinele in cuptorul incalzit la 200 de grade pentru 10 minute.

PASUL 6

Cand branza din interior s-a topit, scoatem smochinele umplute din cuptor si le stropim cu sosul format in tava.

PASUL 7

Servim calde, eventual cu o salata de rucola si un pahar cu vin.

Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru Smochine cu Prosciutto si Gorgonzola la Cuptor.

POFTA BUNA!