



reteta-video.ro

## Vinete Evantai

Trecea sezonul lor si nu mai reuseam sa vi le arat! Simplu, rapid, sanatos si gustos! Cam astea sunt de spus despre **vinetele evantai**. Este o alta metoda de a savura **vinetele coapte**. Casa se va umple de miros imbiator, fara sa fie nevoie sa munciti pentru a prepara vinetele. Trebuie sa incercati aceasta reteta de **vinete la cuptor**, mai ales daca va plac aceste legume! Poate fi transformata in simplu intr-o reteta vegetariana, daca renuntati la prosciutto crudo, iar gustul va ramane delicios! **Vinetele evantai** pot fi servite ca aperitiv, dar si ca fel principal cu sos de iaurt, sau langa orez sau quinoa. Nu uitati ca sosul din tava, amestecul de usturoi si busuioc stropit din belsug cu branza topita este cel care pune in valoare **vinetele umplute**, iar texturile diferite parca se completeaza reciproc. Inca mai gasiti vinete in piata, merita sa le pregatiti in fel si chip, caci [retete cu vinete](#) gasiti muuuultee...

### INGREDIENTE VINETE EVANTAI

3 vinete mici, spalate  
150 g. de prosciutto crudo sau de bacon  
200 g. de mozzarella  
3 rosii mici, spalate  
3-4 linguri cu ulei de masline  
4-5 catei de usturoi  
cateva frunze de busuioc, spalate  
sare  
piper proaspat macinat

### MOD DE PREPARARE VINETE EVANTAI

#### PASUL 1

Taiem vinetele, necuratate de coaja, in felii, pastrand codita, astfel incat sa se desprinda si sa formeze un evantai. Eu am taiat felii grosimea de aproximativ 1 cm.

#### PASUL 2

Feliem mozzarella.  
Rulam frunzele de busuioc si le tocam marunt.  
Taiem rosiile in felii.

#### PASUL 3

Umplem vinetele – punem o felie de mozzarella intre doua felii de vanata. Adugam o felie de prosciutto crudo si una de rosie.

#### PASUL 4

Continuam pana cand terminam de umplut cu mozzarella, prosciutto si rosie fiecare spatiu dintre feliile de vanata.

#### PASUL 5

Incalzim cuptorul.

#### PASUL 6

Zdrobim usturoiul.

#### PASUL 7

Punem busuiocul tocat peste usturoi si turnam incet uleiul, in timp de amestecam.

#### PASUL 8

Aranjam vinetele umplute intr-o tava.

#### PASUL 9

Condimentam cu sare si piper proaspat macinat.

#### PASUL 10

Turnam deasupra si printre feliile de vinete amestecul de usturoi, busuioc si ulei.

#### PASUL 11

Introducem tava in cuptorul incalzit la 180 de grade pentru aproximativ 45 de minute.

#### PASUL 12

Cand vinetele sunt moi si usor caramelizate, iar mozzarella topita, scoatem tava din cuptor.

#### PASUL 13

Servim calde, dar sunt bune si reci.

**Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru *Vinete Evantai*.**

**POFTA BUNA!**

**SFAT:**

Daca vi se pare ca vinetele umplute se desfac, puteti sa le legati cu o sfoara de bucatarie, sau sa treceti o tepusa prin ele dintr-o parte pana in cealalta.