

Evantai in trei culori

Evantai in trei culori



Ingrediente :

2 zucchini mijlocii, 4 rosii mari si bine coapte, 200 g mozzarella, busuioc dupa gust, 6-8 linguri de ulei de masline, 4 catei usturoi, piper si sare

Preparare :

Se spala zucchini si se taie, pornind cam la distanta de 1,5-2cm de coada, felii groase de jumătate de cm. Se pune la fiert apa cu sare, intr-un vas in care zucchini sa incapa in lungime. Cind da in clocot, se fierb zucchini cam 5-7 minute, pina cind se inmoaie putin. Se strecoara cu grija sa nu se rupa feliile. Se taie rosiile felii groase de jumătate de cm. La fel se procedeaza cu mozzarella. Se prepara un sos din ulei de masline, sare, piper, usturoiul tocat fin. Se taie marunt busuiocul. Se aranjeaza pe 2 farfurii zucchini, se dispun intre feliile de zucchini feliile de mozzarella si deasupra cele de rosii. Se toarna deasupra sosul de ulei si se presara deasupra busuiocul.