

Анчоусная Запеканка



Время приготовления: 30 min.

Степень сложности: Средний

Ингредиенты (4 человека)

Для этого рецепта мы использовали:

• Ингредиенты

- Протертые томаты 500g 120 г
- Базилик по вкусу
- Лайм по вкусу
- Моццарелла 100 г
- Оливковое масло экстра-класса по вкусу
- Свежие анчоусы 280 г
- Соль по вкусу
- Фиолетовый картофель 120 г
- Хлеб 20 г



Приготовление

1. Анчоусы очистить, вынуть кости.
2. Картофель очистить, нарезать тонкими ломтиками, поместить в кипящую воду на 30 секунд.
3. Порезать моццареллу, **Протертые Томаты** в течение 15 минут тушить на оливковом масле, добавив базилик и соль.
4. Выложить запеканку из слоев картофеля, анчоусов, моццареллы и помидоров.
5. Запекать 12 минут в духовке при температуре 180°.
6. Блюдо украсить ломтиками хлеба, слегка подрумянив их на сковороде с оливковым маслом, солью и тертым свежим лаймом.