

Crutoane de mamaliga cu rosii

written by Andreea



Crutoane de mamaliga cu rosii bucati de mamaliga rece, cu ierburi aromatice proaspete, rosii cherry coapte, parmezan.

Acest fel de mancare poate fi o gustare minunata sau chiar un pranz lejer daca doriti. Nu mai spun ca se si prepara foarte rapid, mai ales daca aveti aceasta mamaliga rece deja preparata!



De curand am descoperit mamaliga gata preparata Delizia de la prietenii mei de la Baneasa si am fost curioasa sa o incerc. Stiu ca multi dintre voi ati pregatit mamaliga acasa si nu v-ati fi gandit ca o puteti gasi si gata de cumparat. Am testat-o eu si sa stiti ca este o mamaliga veritabila, naturala, fara gluten, fara grasimi si fara conservanti.



Nu mai spun despre faptul ca daca doriti sa preparati crutoane, aveti nevoie de o mamaliga gata preparate rece. Deci nu mai este nevoie sa pregatiti de cu seara mamaliga si apoi sa o asteptati sa se raceasca pana a doua zi. Sau daca nu aveti mult timp la dispozitie, puteti folosi cu incredere aceasta mamaliga. Depozitati pachetul de mamaliga la temperatura camerei, nu la frigider si o deschideti in momentul folosirii.

Pe blog mai gasiti si alte idei de gustari precum: placinta greceasca cu spanac, strudel cu ciuperci, creveti saganaki.

Nu uitati ca ma puteti gasi si pe Instagram pentru alte retete si Stories dragute :).

- Ingrediente:
- 1 kg mamaliga Delizia
- 10 crengute cimbrisor proaspat
- 5 crengute rozmarin proaspat
- 5 crengute oregano proaspat
- 1 lingurita usturoi pudra
- 3 linguri ulei masline
- Sare si piper
- 10-12 rosii cherry
- 50 g parmezan
- Frunze proaspete de busuioc

Mod de preparare crutoane de mamaliga cu rosii:

Incingeti cuptorul la 220 grade Celsius cu ventilatie.

Tocati marunt cimbrisorul, rozmarinul si oregano. Aici va puteti ajuta si de un blender mic daca doriti. Aveti nevoie de ierburile acestea aromatice tocate foarte foarte fin, aproape ca o pasta.



Peste ierburile tocate adaugati usturoiul pudra, sare si piper dupa gust. Turnati uleiul si amestecati pana obtineti o pasta.



Desfaceti mamaliga din ambalaj, taiati cuburi cu latura de 4 cm.



Puneti cuburile de mamaliga peste amestecul de ierburi aromatice si amestecati foarte bine.



Asezati cuburile intr-o tigaie de fonta sau o tava, dati la cuptorul incins pentru 20 de minute.



Intre timp puneti rosiile in acelasi vas si amestecati-le cu

restul de pasta de ierburi aromatice.



Scoateti tava cu crutoane de mamaliga de la cuptor, asezati printre cuburi rosiile cherry si dati din nou la cuptorul incins pentru inca 10 minute.



Scoateti tigaia de la cuptor, imediat presarati parmezan ras. La final presarati frunze de busuioc proaspat.



Savurati crutoane de mamaliga cu rosii neaparat calde, caci sunt delicioase!



Este un preparat vegan si nu mai are nevoie de carne.



Puteti pune si alte legume alaturi de rosii, precum cubulete de dovlecei sau ciuperci.



Enjoy!