Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Лимонная моцарелла с хрустящим базиликом

18 июля 2013 11:35 · https://open-cook.ru/recipes/limonnaya-motsarella-s-khrustyaschim-bazilikom



Я редко готовлю по рецептам из журналов, но вот этот запомнился. Черт его знает, почему. Название оригинальное из журнала “Просто. Вкусно” № 07+08/13. Мне показалось, что эта закуска прекрасно подойдет к рыбе Дорада. Если я не права, дайте знать. Закуска очень проста в приготовлении и красива. Такая летняя-летняя.

Я готовила на одну порцию, но кол-во продуктов даю как в журнале (хороший, кстати, журнал).

На 4 порции:

- 2 лимона

- 250 гр моцареллы
- 6 стеблей базилика
- 6 ст.л. оливкового масла
- соль, перец,
- 1 ч.л. сахара

Первое, что нужно сделать, это вымыть лимоны горячей водой, вытереть насухо, натереть цедру на мелкой терке и выжать из них сок.

Далее берем миску и смешиваем в ней 5 ст.ложек лимонного сока, лимонную цедру, сахар, перец и соль. Я взбивала вилкой, но при больших объемах, наверное, можно и венчиком: взбивая, добавляем 4 ст.л. оливкового масла (перец у меня был свежемолотый из мельницы ручной, отчего я уже при сортировке фотографий обнаружила большие такие хлопья, которые портили весь вид).



Моцареллу нарезаем кружочками и отправляем в миску с маслом, аккуратно перемешиваем, чтобы масло обволакивало все кружочки, дать постоять 30 минут (за эти полчаса я еще пару раз переворачивала моцареллу).



Базилик нужно помыть, обсушить (за неимением специального устройства для сушки зелени, заранее разложила базилик на чистом полотенце, когда одна сторона обсохла, перевернула) и оборвать листья.

Разогреваем 2 ст.л. оливкового масла на сковороде с антипригарным покрытием. Обжариваем на нем базилик на **слабом огне** до хрустящей корочки – по 1-2 минуты (у меня никак не получалось поджарить листья так, чтобы они не сворачивались, потому на моих фото они не такие красивые как в журнале).



Поджаренные листья базилика выкладываем на бумажное полотенце (кончились они у меня, потому купите их заранее), чтобы удалить излишки масла.



Выкладываем по тарелкам моцареллу, масло и базилик.



Приятного аппетита!

