

Buenos Aires Provoleta

Toplam 16 dk

Hazırlama 8 dk · Pişirme 8 dk

4 kişilik

Kolay

~320 kcal

Açılış 4/10

Provoleta, kalın provolone peynirini kekik, pul biber ve zeytinyağıyla kızartıp sosla öncesi sunan Arjantin başlangıçtır.

Malzemeler

- 400 gr Provolone peyniri
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı Kuru kekik
- 0.5 çay kaşığı Pul biber
- 0.3 çay kaşığı Karabiber
- 8 adet Ekmek dilimi
- 4 yemek kaşığı Chimichurri sos

Yapılış

1. Provolone peynirini 2 cm kalınlığında dilimleyin.
2. Peyniri 10 dakika oda sıcaklığında bekletin, tavada ani çatlamasını.
3. Döküm tavayı yüksek ateşte 3 dakika ısıtın.
4. Peyniri zeytinyağı, kekik, pul biber ve karabiberle tavaya alın.
5. Provoletayı her yüzü 3 dakika kızartana kadar pişirip ekmek ve chimichurriyle servis edin.

PÜF NOKTASI

Peyniri çok ince kesmeyin, dışı kızartırken içi akışkan kalır.

SERVİS ÖNERİSİ

Kızartılmış ekmek ve chimichurriyle tavadan çıkarılıp servis edin.

Alerjenler

Süt

Gluten