

## Пудинг из очищенных помидоров и шпажки с рикоттой

### Ингредиенты

- Черный хлеб - 150 г тосканский
- Помидоры пелати - 250 г
- Помидоры - 2 шт
- Сыр Рикотта - 40 г
- Бульон - 1 л овощной
- Желатин - 5 г
- Чеснок - 1 зубчик
- Базилик - 6 листиков
- Оливковое масло -
- Соль -



Рейтинг блюда: 0/5

### Процесс приготовления

1

Нарежьте очищенные помидоры пелати и хлеб. Очистите чеснок и порежьте его. Разогрейте 5 столовых ложек оливкового масла в кастрюле, обжарьте слегка чеснок, затем выньте его и положите хлеб и очищенные помидоры пелати. Оставьте на 5 минут, чтобы они пропитались вкусом, затем влейте горячий бульон и варите 35 минут, часто помешивая. Посолите.

2

Разведите желатин в миске холодной водой и подогрейте на маленьком огне с 2 столовыми ложками воды. Соедините желатин с помидорами и базиликом и разделите все на 6 формочек. Дайте остыть и поставьте в холодильник на 4 часа.

**3**

Ошпарьте 2 свежих помидора кипятком, снимите с них кожицу, нарежьте на 4 части и очистите от семян. Насадите помидоры на 4 маленькие шпажки вместе с кусочками рикотты и сбрызните оливковым маслом. Выньте получившийся пудинг из формы и подайте вместе с подготовленными шпажками.

Приятного вам аппетита :)