



© Alice pro Gran Moravia

## Suroviny

**450 g ricotty**  
**2 lžice strouhaného sýru Gran Moravia**

1 a ½ lžice mouky  
1 vejce

**sůl**  
pepř  
muškátový oříšek

## RICOTTA NA PÁNVI

ALICE PRO GRAN MORAVIA

**Slavný recept Jamieho Olivera, velkého příznivce italské kuchyně, v mnoha variantách. Vynikající jako druhý chod, ale také jako moučník. Recept pro 4 osoby.**

### Příprava:

Smíchejte všechny suroviny a dejte asi na hodinu odležet do lednice. Na páňvi rozežehřejte extra panenský olivový olej, ze směsi vytvořte placičky a minutu smažte dozlatova. Otočte a smažte další minutu. Posypte solí, pepřem a nastrouhaným sýrem Gran Moravia a servírujte teplé se sezónním salátem.

### Varianty:

Ke klasickému receptu přidejte níže uvedené suroviny dle chuti:

Slané: letní rajčátka, olivy, kapary, tuňák

Sýrové: mozzarella, Verena, Pecorino, Caprino stagionato, Scamorza – nastrouhané nebo nakrájené na kousky

Pikantní: pálivá paprika, tabasco, mletá feferonka, čerstvá feferonka, pepř

Kořeněné: s pažitkou, oregánem, bazalkou, tymiánem, majoránkou, rozmarýnem

Zeleninové: mrkev, cuketa, kousky vařených brambor, paprika

Sladké: u sladké varianty stačí vypracovat ricottu s cukrem a dále postupovat podle receptu. Posypte moučkovým cukrem a přidejte: lesní plody, kousky čokolády, zázvor, skořici, vanilku, kakao či muškátový oříšek dle chuti.



DRUHÉ CHODY



SÝRY



PŘÍPRAVA



VAŘENÍ



NÍZKÁ OBTÍŽNOST