

Ricotta Crostini met heirloomtomaatjes / Ricotta Crostini



Boodschappenlijstje

2 ciabatta broodjes, afgebakken en gesneden
250 gram gemengde heirloom-tomaatjes
1 eetlepel extra vergine olijfolie, plus extra
zeezout en versgemalen zwarte peper
1 teentje knoflook, gepeld
250 gram ricottakaas, kamertemperatuur
125 gram Parmigiano Reggiano, grof geraspt

Zo maak je Ricotta Crostini

Meng de tomaten in een koekenpan met de olijfolie.
Gril de tomatjes tot ze openbarsten en wat van hun sap vrijkomt, in ongeveer 8 minuten.
Breng de tomaten op smaak met zeezout en versgemalen zwarte peper.
Neem ze van het vuur en zet ze opzij.

Besprenkel het afgebakken brood (instructies op de verpakking) met olijfolie.
Rooster beide kanten van het brood op een grillplaat op middelhoog vuur.
Wacht tot ze goudbruin zijn en je donkere grilstrepen ziet, in ongeveer 5 minuten in totaal.

Wrijf één kant van elke crostini in met de knoflook en besmeer het brood royaal met ricotta.
Smeer het uit tot aan de randen en schep er gelijkmatig de tomaten met het sap over.

Bestrooi de ricotta crostini tot slot met Parmigiano Reggiano, naar smaak

Ricotta Crostini met heirloomtomaatjes / Ricotta Crostini



Shopping list

2 small ciabatta loaves, pre-baked and cut into slices
250g mixed heirloom tomatoes
1 tablespoon extra-virgin olive oil, plus more for drizzling
sea salt and freshly ground black pepper
1 garlic clove, peeled
250g ricotta cheese, room temperature
125g Parmigiano Reggiano, coarsely grated

How to make Ricotta crostini

Toss the tomatoes with the olive oil in a heatproof skillet.
Broil until they burst and released some of their juices, in about 8 minutes.
Season with sea salt and black pepper, remove from the heat and set aside.

Drizzle the baked off bread (instructions on the packaging) with the olive oil.
In a grill pan set over medium-high heat, toast both sides of the bread until golden.
Wait for it to show charred grill stripes, this all takes about 5 minutes in total.

Rub one side of each crostini with garlic, top generously with ricotta and spread to the edges.
Spoon evenly with the reserved tomatoes and their juice.

Then sprinkle the ricotta crostini with Parmigiano Reggiano, to taste