

Vinete coapte cu roșii și cașcaval – Aromă intensă și gust irezistibil



Vinete coapte cu roșii și cașcaval



Astăzi vă aducem o **rețetă delicioasă și simplă**, care vă va face să vă îndrăgostiți de vinete: **Vinete la cuptor**. Nu veți crede cât de gustoase pot fi, iar rețeta este atât de ușor de urmat încât va deveni rapid preferata voastră!

Ingrediente sunt mai jos în descriere, iar rețeta pas cu pas este prezentată în video.

Ingrediente pentru vinete la cuptor:

- 3 vinete
- 2 roșii
- 1 c căciulie usturoi
- 100-150 g cașcaval
- 120-130 ml ulei de măsline
- 1 linguriță sare
- 1 linguriță piper

Pentru dress:

- roșiile la cuptor

- uleiul atomizat cu usturoi
- 2 căței proaspeți de usturoi
- 1 linguriță rasă oregano
- 1 linguriță rasă de sare
- 1/2 linguriță piper

1. Începem prin a tăia vinetele pe jumătate și a le așeza într-o tavă de cuptor. Fiecare bucată este aromatizată cu ulei de măsline, sare și piper, pentru un plus de savoare. Adăugăm în tavă două roșii și o căpățână de usturoi îmbibată în ulei de măsline, pentru a infuza aromele perfecte. Gătim totul la 200 de grade Celsius timp de aproximativ 40 de minute, până când vinetele devin moi și delicioase.
2. După ce vinetele și legumele sunt gătite, scoatem pulpa coaptă de la roșii și o combinăm cu uleiul de măsline aromatizat cu usturoi, formând un sos extraordinar. Acest sos îl adăugăm generos peste vinetele coapte, îmbogățindu-le cu o aromă intensă și un gust irezistibil.
3. Pentru un final spectaculos, presărăm cașcaval ras peste jumătățile de vinete și le mai dăm la cuptor pentru încă 10 minute, până când cașcavalul se topește și formează o crustă aurie și delicioasă.