

Petro Vaselo

The soul of our soil

ROSE DE PETRO VASELO

GALETĂ DE PORUMB PROASPĂT CU DOVLECEI, CIMBRU ȘI BRÂNZĂ DE CAPRĂ

pentru 4-6 persoane

timp de preparare 50 min

INGREDIENTE:

Pentru umplutură

- 1 lingură ulei de măsline
- 1 ceapă eșalotă medie tocată mărunt
- 1 dovlecel tăiat cuburi
- 1/4 linguriță sare Kosher, piper negru
- 2 câni boabe de porumb
- 2 lingurițe frunze de cimbru
- 85 g brânză de capră mărunțită

- Pentru asamblare
- făină
- 1 foaie de aluat de plăcintă (decongelată dacă este congelată)
- 1 linguriță muștar Dijon

MOD DE PREPARARE:

Încălziți uleiul într-o tigaie mare până când devine strălucitor

Adăugați ceapa și lăsați până când începe să se înmoaie

Se adaugă dovlecelul, sarea și se condimentează cu piper

Se gătește până când legumele sunt fragede

Luati de pe foc tigaia și amestecați cu porumbul și frunzele de cimbru

Lăsați să se răcească la temperatura camerei

Încălziți cuptorul la 200° C Puneți o hârtie de copt pe o tavă rotundă

Când amestecul este rece, adăugați brânza de capră

Puneți aluatul de plăcintă pe o suprafață de lucru presărată cu puțină făină

Folosind un sucitor, întindeți aluatul pe un diametru de circa 12 cm

Transferați-l pe foaia de copt pregătită

Întindeți muștarul pe aluat, lăsând o bordură de 1,5 cm

Se întinde umplutura uniform peste muștar

Îndoii ușor marginile aluatului peste umplutură, acoperind până la 2 cm din umplutură coaceți până când crusta este brun-aurie