



IZBRANI RECEPTI PONTI ZER0 OLIO

100% OKUSNO 100% BREZ OLJA 100% PONTI

WWW.PONTI.SI

Suhi paradižnik v mešanici aromatičnih začimb Zero Olio® z ovčjim sirom in kremo iz boba



SESTAVINE ZA 4 OSEBE:

12 suhih paradižnikov Zero Olio® Ponti

100g svežega boba

1 dl zelenjavne juhe

80g ovčjega sira

Sol in poper

PRIPRAVA:

Oluščite bob in ga skuhajte v obilo slane vode. Ko je kuhan, dodajte zelenjavno juho ter sol in poper po okusu. Vse skupaj spasirajte s paličnim mešalnikom, da dobite homogeno kremo. Suhe paradižnike Zero Olio® Ponti prelite s kremo iz boba, na vrh pa naribajte ovčji sir.

Zloženska iz suhih paradižnikov v mešanici aromatičnih začimb

Zero Olio®, jajčevcev in bučk



SESTAVINE ZA 4 OSEBE:

160g suhih paradižnikov Zero Olio® Ponti (1 kozarček)

2 jajčevca

3 bučke

40g naribanega parmezana

Ekstra deviško oljčno olje

10g bazilike

Sol in poper

PRIPRAVA:

Jajčevce in bučke dobro operite in narežite na tanke rezine. Začinite jih z ekstra deviškim oljčnim oljem, soljo in poprom po okusu. Zelenjavo specite na žaru.

Oblikujte zloženko tako, da v plasti zložite rezine zelenjave (jajčevce, bučke, suhi paradižnik v mešanici aromatičnih začimb Zero Olio). Vsako plast začinite z natrganimi lističi bazilike in naribanim parmezanom.

Zloženko postavite v pečico ogreto na 220°C in jo pecite približno 10 minut. Servirajte toplo.

Pečena paprika v mešanici aromatičnih začimb Zero Olio® s krompirjem



SESTAVINE ZA 4 OSEBE:

170g pečene paprike v mešanici aromatičnih začimb Zero olio® Ponti - 1 kozarček

200g mladega krompirja

Sol

Balzamični kis iz Modene Ponti – staran 3 leta

PRIPRAVA:

Mlad krompir z olupkom vred skuhajte v obilo slane vode. Kuhan krompir razdrobite. V naoljen pekač zložite plast pečenih paprik, čez pa plast krompirja. V takšnem zaporedju nadaljujte, dokler ne porabite vseh sestavin. Pripravljeno zloženko pecite 15 minut na 200°C. Preden postrežete, prelite zloženko z balzamičnim kisom iz Modene Ponti – staranim 3 leta.

Piščančji različji s pečeno papriko v mešanici aromatičnih začimb

Zero Olio®



SESTAVINE ZA 4 OSEBE:

8 rezin pečene paprike v mešanici aromatičnih začimb - Zero Olio® Ponti

150g piščančjih prsi

Ekstra deviško oljčno olje

Sol in poper

PRIPRAVA:

Piščančje prsi narežite na večje kocke. Kocke mesa nabodite na lesena nabodala, začinite jih s soljo, poprom in ekstra deviškim oljčnim oljem ter jih specite na žaru. Raznjiče postrezite s pečeno papriko v mešanici aromatičnih začimb Zero Olio® Ponti.

Cvrte artičoke v omaki iz popra in limone - Zero Olio® z medom



SESTAVINE ZA 4 OSEBE:

16 artičok v omaki iz popra in limone - Zero Olio® Ponti

60g moke

2 dl belega vinskega preлива Ponti Dolceagro

30g medu

Olje za cvrtje

PRIPRAVA:

Artičoke v omaki iz popra in limone - Zero Olio® Ponti povajajte v moki in jih ocvrite v vročem olju.

V manjši posodici zmešajte med in beli vinski preliv Dolceagro Ponti. Cvrte artičoke v omaki iz popra in limone - Zero Olio® Ponti prelite s pripravljeno polivko in takoj servirajte.

Torta iz sardonov in artičok v omaki iz popra in limone - Zero Olio® z aromatiziranim kruhom



SESTAVINE ZA 4 OSEBE:

16 artičok v omaki iz popra in limone - Zero Olio® Ponti

300g svežih sardonov

3 rezine toast kruha

Timijan

Česen

Ekstra deviško oljčno olje

Sol in poper

PRIPRAVA:

Sardone očistite in jih narežite na fileje. Začinite jih s soljo in poprom. V okrogel pekač zložite na sredino artičoke v omaki iz popra in limone - Zero Olio® ob straneh pa fileje sardonov, da zglada kot torta.

Z mešalnikom sesekljajte toast kruh, ekstra deviško oljčno olje, česen in timijan. S pripravljeno mešanico posujte torto ter jo pecite 5 minut v pečici pri 220°C.

Šampinjoni pečeni na žaru Zero Olio® z inčuni in lovorjem



SESTAVINE ZA 4 OSEBE:

24 Šampinjonov pečenih na žaru - Zero Olio® Ponti

12 svežih inčunov

40g svežega kruha

Lovor (1 list za kruh in nekaj listov za dekoracijo)

Sol in poper

Ekstra deviško oljčno olje

PRIPRAVA:

V mešalniku zmešajte sveži kruh in en list lovora.

Očistite inčune in jih začinite s soljo in poprom. Aromatiziran kruh potresite po inčunih, pokapajte z ekstra deviškim oljčnim oljem ter jih zvijte v rolice. V dobro ogreti pečici pecite inčune nekaj minut.

Inčune servirajte skupaj s šampinjoni pečenimi na žaru - Zero Olio® Ponti.

Testenine s šampinjoni pečenimi na žaru Zero Olio®, olivami in baziliko



SESTAVINE ZA 4 OSEBE:

160g testenin (najboljše krajših)

185g šampinjonov pečenih na žaru Zero Olio® Ponti – 1/2 kozarčka

50g oliv Kalamata

5g bazilike

Sol in poper

Ekstra deviško oljčno olje

Balzamični kis iz Modene Ponti

PRIPRAVA:

Testenine skuhamo v obilo slane vode. Kuhane testenine odcedimo in še tople začinite z sesekljanimi olivami, šampinjoni pečenimi na žaru - Zero Olio® Ponti, baziliko, poprom in ekstra deviškim oljčnim oljem. Po želji lahko jed rahlo začinite z nekaj kapljicami balzamičnega kisa iz Modene Ponti.