

Πίτσα με Ρυζογκοφρέτες

10 ΛΕΠΤΑ

- 2 ρυζογκοφρέτες Nurti Valley
- 3-4 κουταλιές της σούπας σάλτσα ντομάτας
- 100 γρ. τυρί μοτσαρέλα, τριμμένο
- 50 γρ. φέτα, θρυμματισμένη (προαιρετικά)
- 1/4 κόκκινο κρεμμύδι, λεπτοκομμένο
- 1 ντομάτα, κομμένη σε φέτες
- 3-4 φέτες πιπεριά
- Ρίγανη και βασιλικό (προαιρετικά)
- Ελαιόλαδο για το άλειμμα

1. Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180°C.
2. Τοποθετούμε τις ρυζογκοφρέτες σε ένα ταψί και τις αλείφουμε ελαφρώς με ελαιόλαδο για να γίνουν πιο τραγανές.
3. Απλώνουμε από πάνω μια λεπτή στρώση σάλτσας ντομάτας.
4. Προσθέτουμε τυρί μοτσαρέλα και φέτα (αν χρησιμοποιείτε) πάνω στη σάλτσα.
5. Βάζουμε τις φέτες ντομάτας, το κρεμμύδι και την πιπεριά πάνω από τα τυριά.
6. Πασπαλίζουμε με ρίγανη και φρέσκο βασιλικό αν θέλουμε.
7. Ψήνουμε στον φούρνο για 8-10 λεπτά, ή μέχρι να λιώσει το τυρί και να γίνει τραγανή η βάση.
8. Αφαιρούμε από το φούρνο και σερβίρουμε αμέσως.

10 ΛΕΠΤΑ

- 2 ρυζογκοφρέτες
- 3-4 κουταλιές της σούπας σάλτσα ντομάτας
- 100 γρ. τυρί μοτσαρέλα, τριμμένο
- 50 γρ. φέτα, θρυμματισμένη (προαιρετικά)
- 1/4 κόκκινο κρεμμύδι, λεπτοκομμένο
- 1 ντομάτα, κομμένη σε φέτες

- 3-4 φέτες πιπεριά
- Ρίγανη και βασιλικό (προαιρετικά)
- Ελαιόλαδο για το άλειμμα

1. Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180°C.
2. Τοποθετούμε τις ρυζογκοφρέτες σε ένα ταψί και τις αλείφουμε ελαφρώς με ελαιόλαδο για να γίνουν πιο τραγανές.
3. Απλώνουμε από πάνω μια λεπτή στρώση σάλτσας ντομάτας.
4. Προσθέτουμε τυρί μοτσαρέλα και φέτα (αν χρησιμοποιείτε) πάνω στη σάλτσα.
5. Βάζουμε τις φέτες ντομάτας, το κρεμμύδι και την πιπεριά πάνω από τα τυριά.
6. Πασπαλίζουμε με ρίγανη και φρέσκο βασιλικό αν θέλουμε.
7. Ψήνουμε στον φούρνο για 8-10 λεπτά, ή μέχρι να λιώσει το τυρί και να γίνει τραγανή η βάση.
8. Αφαιρούμε από το φούρνο και σερβίρουμε αμέσως.

Φασολάκια με σολομό

Χρόνος ψησίματος: 15 λεπτά

Συνολικός χρόνος: 15 λεπτά



Συστατικά

- 300γρ. Φασολάκια
- 1 Φρέσκο κρεμμύδι
- 20γρ. Άνηθο
- 2 κουτ. σούπας βούτυρο
- 1/2 σκελίδα σκόρδο
- Χυμό από 1/2 πορτοκάλι
- 1 κουτ. σούπας μουστάρδα
- Αλάτι-Πιπέρι

Βήματα

1. Με μια κατσαρόλα βράζουμε τα φασολάκια για 5 λεπτά. Σουρώνουμε και ρίχνουμε παγωμένο νερό να σταματήσει ο βρασμός αλλιώς τα μπλανσάρουμε βυθίζοντας τα σε ένα μπολ με νερό και παγάκια να μην χάσουν το χρώμα τους.
2. Παράλληλα σε ένα μπολ προσθέτουμε το χυμό πορτοκάλι, τη μουστάρδα και το πιπέρι.
3. Σε ένα τηγάνι προσθέτουμε το βούτυρο και σοτάρουμε το σκόρδο ψιλοκομμένο με τα φασολάκια για άλλα 5-8 λεπτά.
4. Τα ρίχνουμε μέσα στο μπολ με το μείγμα πορτοκάλι μαζί και

το σολομό.

5. Αφού κάνουμε ένα ανακάτεμα προσθέτουμε μέσα το φρέσκο κρεμμύδι σε ροδέλες και τον άνηθο ψιλοκομμένο.

6. Σερβίρουμε το γεύμα μας και ταιριαζει εκπληκτικά με ένα ποτήρι παγωμένο κρασί.

[Εκτύπωση](#)