

## Пикантные закуски из василопиты: уникальный рецепт Джорджио Пинцаса Монцани



- 🕒 **Время:**
- 🍷 **Сложность:** простой
- 🍳 **Способ:** жарка
- 📅 **Сезон:** Рождество
- 🔪 **Назначение:** горячая закуска

### Ингредиенты

- Василопита
- 1 столовая ложка несоленого сливочного масла
- Копченый лосось
- Сливочный сыр
- Ежевика
- Редиска
- Розмарин
- Лимонная цедра
- Соль
- Перец

## КАК ПРИГОТОВИТЬ

**Шаг 1.** Мелко нарежьте розмарин и смешайте его со сливочным сыром, затем добавьте соль, перец и немного цедры лимона.

Смешайте все вместе и добавьте столовую ложку оливкового масла и чайную ложку молока, если вы хотите, чтобы оно было немного мягче.

**Шаг 2.** При желании вы также можете использовать сыр рикотта, приправив его таким же образом, просто добавив дополнительную столовую ложку оливкового масла первого холодного отжима.

Затем возьмите оставшиеся ломтики василопиты и поджарьте их на сковороде со столовой ложкой несоленого сливочного масла.

**Шаг 3.** Затем ножом или кухонной теркой нарежьте редис кружочками и положите в миску с холодной водой. Промойте ежевику и разрежьте ее пополам вдоль.

\* Вы можете заменить ежевику грушей, а редис — огурцами и даже розмарином — укропом, если хотите. Пусть ваши пристрастия и содержимое вашей кладовой помогут вам насладиться последним праздничным лакомством.

Наслаждайтесь едой и получайте удовольствие!

\*Джорджио Пинтцас Монцани — греко-итальянский шеф-повар, писатель и консультант, проживающий в Милане.

 Источник: [greekreporter.com](http://greekreporter.com)