VEGETARISK

Hel ugnsbakad ricotta

Kock: **Monika Österheim** Tid: **30 min** Portioner: **4**

30

Vänd ricottan upp-och-ner, krydda, ringla olivolja över och in i ugnen. Perfetto!

Återigen är den enklaste idén succégott. Eftersom det inte är svårare än så här blir detta ett av mina enklaste recept.Låt osten svalna och sätta sig före servering, helst en timme. Spara olja och kryddorna från formen att ringla över. Ringla över extra olja över och eventuellt extra kryddor. Glöm inte flingsaltet till serveringen!
Osten kan ätas som ett litet tilltugg till ett glas gott. Den kan serveras med italienska charkuterier som en smårätt eller förrätt. Ta med den i picknickkorgen. Ställ ut den på buffébordet. Den passar in där man vill att den ska passa in, bara att anpassa smakerna. Gott med en pinne grissini eller bröd till. Utmärkt till en sallad.För lowcarb och lchf är osten perfekt.
Vill du göra till många personer, använd ändå 250 g ricotta och gör flera samtidigt.

INGREDIENSER

250 g ricotta
2 tsk valfria kryddor & örter
0.5 tsk salt
2 msk olivolja till ugnsbakningen

1 msk fin olivolja till servering
1 klyfta citron till servering
0.5 msk flingsalt till servering

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 175 grader. Ringla rejält med olivolja i en ugnsform (blir lite extra god smaksatt olja sedan till serveringen). Skär ricottans kanter försiktigt i förpackningen så att du får ut den hel och fin. Lägg den upp och ner i formen.

2. Krydda med valfria kryddor - även lite över olivoljan i formens botten. Jag tog lite torkad oregano och drog ett par tag med Chili Explosion-kvarnen. Salta.

3. Baka ricottan i ugnen i ca 20 minuter. Öka värmen i ugnen till 200 grader och fortsätt baka en liten stund tills den får fin färg. Låt den svalna ordentligt före servering. Om man äter den för tidigt är osten en aning grynig. Det försvinner om den får sätta sig. Den blir helt enkelt godare om den får stå i fred en timme :)) Det är svårt, jag vet.Använd lite av den goda olivoljan från ugnsformen till serveringen (om inte kryddorna smakar bränt - smaka för säkerhets skull). Häll några droppar fin olivolja över osten.Servera osten med citronklyfta bredvid att själv droppa över sin bit ost. Samma sak med flingsalt, det är ett måste.