

אנטיפסטי

ירקות קלויים בסגנון איטלקי. יכול לשמש כמנת פתיחה או ליווי ללזניה (ר' מתכון). חגיגה לעיניים ולחך על כל מזנון!

מצרכים

מחממים את הגריל של התנור.	ירקות שונים פרוסים לפרוסות בעובי 5-7 מ"מ:
מרפדים תבנית בניר אלומיניום ומניחים מעליה רשת צליה.	<ul style="list-style-type: none">• חצילים• בטטה• זוקיני (קישואים ירוקים)• פלפל אדום / כתום / צהוב• פטריות גדולות (או פטריות בינוניות שלמות)• קולורבי• ...
מסדרים שכבה של ירקות על הרשת, בוזקים מלח ומרססים בשמן זית. הופכים וכנ"ל בצד השני. קולים בגריל, אבל לא סמוך מאד לגוף החימום, עד להופעת כתמי צריבה. הופכים וקולים גם בצד השני.	מלח דק
מצננים.	תרסיס שמן זית
את כל זאת אפשר לעשות יום-יומיים מראש ולשמור את הירקות הקלויים בקופסה סגורה במקרר.	
	<u>לעיצוב הסופי:</u>
מסדרים פרוסות קלויות בצלחת / מגש שטוח/ה וגדול/ה.	חומץ בלסמי
מפזרים מעל את חומרי העיצוב, לפי הסדר בו הם כתובים.	מלח גס
מגישים קר.	פלפל שחור גרוס
	שמן זית
	עלי בזיליקום טריים קרועים ביד