

## Dovleac in crusta de mac, cu rucola & rodie



### Ingrediente:

250 g dovleac, fara coaja si seminte, taiat cubulete de aprox 1 cm  
2 catei usturoi, zdrobiti  
1 lg ulei de masline  
2 lg seminte de mac  
sare  
2 maini de rucola  
1 ceapa alba, mica, taiata rondele  
sucul unei lamai  
putin ulei de masline  
sare, piper  
un sfert de rodie

Incingem cuptorul la 200 grade C. Punem intr-un vas de ceramica termorezistent cubuletele de dovleac, usturoiul pisat, uleiul de masline si macul, amestecam, asezonam. Lasam la copt aproximativ 30 de minute. Dovleacul trebuie sa fie moale, dar nu piure. Il lasam sa se raceasca 15 minute. Intre timp, spalam rucola si o scurgem bine intr-un uscator de salata. Desfacem bobitele de rodie, fara a le zdrobi. Punem intr-un castron rucola, ceapa rondele, suc de lamaie, foarte putin ulei de masline, sare, piper proaspat macinat; amestecam usor. Asezam deasupra dovleacul copt si rodia. Servim imediat.

Aprox 2 portii. Pofta buna!

[www.delicioasa.com](http://www.delicioasa.com)

Link: <http://www.delicioasa.com/2011/11/dovleac-in-crusta-de-mac-cu-rucola-rodie-delicioasa-salata-de-toamna/>

