

Feta saganaki

Ingredients (4 persones)

500 g de feta

4 tomates

1 pebrot vermell

2 grans d'all

1 manoll d'alfàbega fresca

8 o 9 olives negres (preferiblement de Kalamata)

1 pessic d'orenga

1 pessic de pebre vermell

1 raig d'oli d'oliva

1. Renteu i assequeu les tomates. Talleu cadascuna d'elles en tres rodanxes gruixudes.
2. Poseu les rodanxes de tomata en una plàtera per al forn. Col·loqueu per damunt l'all tallat a làmines i les fulles d'alfàbega.
3. Tot seguit, poseu 2 daus de feta damunt de cada rodanxa de tomata.
4. Traieu el pinyol a les olives. Renteu i assequeu el pebrot. Obriu-lo i traieu-ne les vetes blanques i les llavors. Talleu-lo a làmines.
5. Poseu en la plàtera les làmines de pebrot entre les tomates, i els daus de feta per damunt d'elles. Escampeu per damunt les olives negres.
6. Amaniu-ho tot amb pebre vermell i orenga, i amb un rajolí d'oli d'oliva. Deixeu-ho al forn durant 15 minuts a 240°. En traure-ho, decoreu-ho amb petits manollets d'alfàbega.

Aquest és un dels *metzés* més deliciosos que conec, i una de les maneres més agradables de consumir el feta.