

Caprese arrotolata

La **caprese arrotolata** è una versione particolare della classica caprese, in cui la mozzarella è in foglio e viene farcita con il pomodoro e basilico per essere poi tagliata a fette e condita.

Io vi propongo la **caprese arrotolata** come secondo piatto, ma può essere anche un antipasto dimezzandone le dosi. La **caprese arrotolata** è un piatto tipicamente estivo, quando i pomodori sono nel pieno del loro sapore.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **295Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **1 ora e ½**
- ricetta **vegetariana**
- ricetta **light**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 2 pomodori rossi
- Sale
- 4 foglie di basilico
- 180 g di mozzarelle stesa
- Olio extravergine di oliva
- Origano

PREPARAZIONE

- Lavare i pomodori ed affettarli sottili. Disporli su un tagliere leggermente inclinato, salarli e farli riposare per una decina di minuti, affinché perdano il liquido in eccesso.
- Lavare le foglie di basilico, rimuovere la nervatura centrale e tritarle grossolanamente con un coltello.
- Preparare un foglio rettangolare di pellicola trasparente ed appoggiarvi sopra la mozzarella. Di solito la mozzarella in foglio è piuttosto aciutta, se non lo fosse passare un po' di carta da cucina.
- Unire i pomodori e cospargere con il basilico.
- Arrotolare la mozzarella, chiuderla strettamente nella pellicola e riporre in frigorifero per un'ora.
- Trascorso il tempo di riposo, togliere la pellicola ed affettare con un coltello molto affilato delle girelle di un paio di centimetri di spessore.
- Condire con un filo d'olio, una leggera spolverizzata di sale, di origano e servire.

STAGIONE

Giugno, luglio, agosto, settembre

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

