

Caprese bufala e pomodorini

La **caprese bufala e pomodorini** è una variante della classica caprese, preparata con la mozzarella di bufala e i pomodorini tipo Pachino. Viene inoltre utilizzato l'aglio per aromatizzare i pomodori, oltre a basilico e origano.

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

INFORMAZIONI

- **2** persone
- **420Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **15 minuti**
- ricetta **vegetariana**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 200 g di mozzarelle di bufala
- 500 g di pomodorini tipo Pachino
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- Sale
- Origano
- 2 spicchi di aglio
- 6 foglie di basilico

PREPARAZIONE

- Affettare le mozzarelle di bufala.
- Lavare i pomodorini e tagliarli a metà
- Disporre mozzarella e pomodorini in un piatto da portata, condire con l'olio a filo, sale, origano, l'aglio spellato e affettato e il basilico.
- Servire immediatamente.

STAGIONE

Giugno, luglio, agosto, settembre

AUTORE

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

