

Insalata caprese (Contorni)



Preparazione

Questa deliziosa insalata può essere un primo piatto, un secondo o un ottimo piatto unico. Scegliere pomodori tondi grandi da poter affettare nel senso della lunghezza in modo che le fettine di pomodoro vengano quasi uguali a quelle della mozzarella. Su un piatto da portata alternare una fettina di pomodoro ed una di mozzarella leggermente poggiata sulla prima, a scalare, e così via: su tutto spargere foglioline di basilico intero o tagliato a strisce. A tavola ognuno condirà questa insalata con olio e sale a piacere. Variante più semplice: tagliare sia la mozzarella che il pomodoro a dadini e condire l'insalata in una insalatiera da portata. Servire con abbondante trito di basilico fresco. In alternativa alla mozzarella di bufala potete usare la fiordilatte classica di latte vaccino.

Consigli

Se volete proprio gustare la ricetta originale dell'insalata caprese, durante la preparazione, non dovrete far mancare un tocco di fresco e gustoso origano.

Curiosità

Come dice il nome stesso, l'insalata caprese è una specialità dell'omonima isola campana: la ricetta originale, del resto, pesca a piene mani dai migliori ingredienti di questa terra, a partire dall'ottima mozzarella di bufala.

Informazioni

Preparazione 10 minuti

Dosi per 2 persone

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Mozzarelle di bufala campana 200 grammi

Pomodori ramati 100 grammi

Olio extra vergine di oliva 10 millilitri

Basilico (Qualche foglia di basilico fresco)

Sale