



Caprese di mozzarella di bufala

[Del 15/02/2007 | Sezione: [Antipasti & sfizi](#) | Categoria: [Verdure](#)]

Ingredienti: per 4 persone: 1 mozzarella di bufala da 300 g, 4 pomodori, basilico, olio d'oliva, sale

Lavate e spellate i pomodori, tagliateli a rondelle ed eliminate i semi. Affettate la mozzarella allo spessore di 2-3 millimetri e disponete i due ingredienti alternati a cerchi concentrici sul piatto da portata. Cospargete di foglioline di basilico fresco e condite con olio versato a filo e sale. Tenete in fresco. Vini di accompagnamento: Soave DOC, Frascati DOC, Greco Di Tufo DOC.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]