

Bicchierini di bufala e pomodorini aromatizzati

I **bicchierini bufala e pomodorini aromatizzati** sono un fresco e gustoso antipasto da servire preferibilmente in bicchieri di vetro dalla base larga e di media altezza. Si possono gustare sia a inizio pasto, sia come stuzzichino in un buffet.

Se avete fretta potete preparare i **bicchierini bufala e pomodorini aromatizzati** al momento, ma se riuscite a prolungare la fase di riposo in frigo fino a un paio di ore i profumi saranno molto più intensi.

Raddoppiando le dosi i **bicchierini bufala e pomodorini aromatizzati** possono essere anche un pranzo veloce da gustare fuori casa, anche in ufficio! Per il trasporto si possono mettere tutti gli ingredienti in un barattolo a chiusura ermetica in vetro trasparente.

INFORMAZIONI

- 4 persone
- **220Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **1 ora**
- ricetta **vegetariana**
- si può **preparare in anticipo**

INGREDIENTI

- 12 pomodorini tipo Pachino
- 1 friggitello
- 8 olive verdi
- 2 spicchi di aglio
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- Origano
- 4 bocconcini di mozzarella di bufala

PREPARAZIONE

- Lavare i pomodorini e tagliarli a spicchietti.
- Lavare il friggitello, eliminare il picciolo e i semi che si trovano all'interno, quindi affettarlo nello spessore di 3-4 millimetri circa.
- Snocciolare le olive e tagliarle a spicchi.
- Mettere tutte le verdure in una ciotola e condirle con l'aglio spellato ma intero, l'olio, un pizzico di sale e una generosa manciata di origano. Coprire bene e lasciar marinare in frigorifero per almeno mezz'ora.
- Eliminare l'aglio e distribuire le verdure in 4 bicchieri da porzione abbastanza larghi.
- Unire al centro di ogni bicchiere una mozzarellina di bufala, un'altra spolverizzata di origano e servire.

STAGIONE

Giugno, luglio, agosto, settembre

AUTORE

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

