

# Caprese pomodorini e mozzarelline

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

Io vi propongo la **caprese pomodorini e mozzarelline** come secondo piatto, ma può essere anche un antipasto dimezzandone le dosi e servendola in bicchierini monoporzione.

La **caprese pomodorini e mozzarelline** è un piatto tipicamente estivo, quando i pomodori sono nel pieno del loro sapore.

## INFORMAZIONI

- 2 persone
- **370Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **20 minuti**
- ricetta **vegetariana**
- ricetta **light**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

## INGREDIENTI

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

## PREPARAZIONE

- Scolare le mozzarelline dal proprio liquido di governo e tagliarle a metà.
- Lavare i pomodorini sotto acqua fresca corrente e tagliarli a metà.
- Mettere le mozzarelline e i pomodorini in una ciotola, condirli con l'olio, il sale, una manciata di origano, l'aglio spellato e le foglie di basilico lavate e spezzettate.
- Lasciar riposare e insaporire almeno una decina di minuti prima di servire, se si può aspettare anche mezz'ora.

## STAGIONE

Giugno, luglio, agosto, settembre

## AUTORE

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



### I consigli di Barbara

La **caprese pomodorini e mozzarelline** si conserva per un giorno in frigorifero se non la si condisce. Lasciarla per mezz'ora a temperatura ambiente prima di gustarla.