

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.