

Focaccia mozzarella, pomodoro e insalata

La **focaccia mozzarella, pomodoro e insalata** è un classico e gustoso trancio di focaccia bianca farcita con mozzarella di bufala e pomodori affettati, insalata e maionese. Potete preparare la focaccia secondo [la nostra ricetta base](#), oppure acquistarla già pronta.

La **focaccia mozzarella, pomodoro e insalata** è ottima per un pranzo o una cena veloci, ma facilmente si può gustare fuori casa, anche al lavoro. Tagliata a cubettini può essere servita in un aperitivo. Oltre che con la focaccia al rosmarino si può preparare anche con una semplice [focaccia al rosmarino](#), oppure [con le olive](#).

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **630Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **15 minuti**
- ricetta **vegetariana**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 200 g di [mozzarella di bufala](#)
- 1 [pomodoro](#)
- 4 foglie di [lattuga](#)
- 250 g di [Focaccia olio e sale](#)
- [Olio extravergine di oliva](#)
- [Sale](#) fino
- [Origano](#)
- [Maionese](#)

PREPARAZIONE

- Affettare la mozzarella e disporla sopra un foglio di carta da cucina, così da assorbire l'acqua in eccesso.
- Lavare il pomodoro e affettarlo sottile.
- Lavare le foglie di insalata e tamponarle con carta da cucina.
- Tagliare la focaccia a metà.
- Sulla base della focaccia mettere la mozzarella.
- Cospargere con il pomodoro e condirlo con qualche goccia d'olio, un pizzico di sale e origano.
- Unire le foglie di insalata.
- Cospargere il coperchio con un velo di maionese prima di chiudere il panino.

STAGIONE

Giugno, luglio, agosto, settembre

AUTORE

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



VARIANTE VEGAN

E' sufficiente omettere la mozzarella.