

Torretta caprese su schiacciate

Categoria: Portate - Antipasti



Informazioni Generali

Preparazione: 10 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Basso	Difficoltà: Molto Basso



La torretta caprese è un aperitivo finger food a base di croccanti schiacciate ricoperte da filante mozzarella di bufala, pomodori San Marzano e guarnito con foglioline di basilico fresco e profumato. Ingredienti semplici ma di qualità per una ricetta mediterranea gustosa e genuina.

Ingredienti per 8 stuzzichini

Basilico 16 foglioline	Pepe q.b.
La Bottega di Olivia&Marino 8 schiacciate	Pomodori San Marzano 3
Mozzarella di bufala 300 gr	Sale q.b.
Olio di oliva 2 cucchiai	

Preparazione



Tagliate a rondelle il pomodoro (1) e la mozzarella a fette. Dividete ulteriormente ogni fetta di mozzarella in 4 parti facendo in modo che queste risultino della stessa grandezza della fetta di pomodoro (2). In una ciotolina mescolate bene l'olio con sale e pepe (3).



Ora adagiate sulle Schiacciate "La Bottega di Olivia&Marino" una fettina di pomodoro (4), poi una fetta di mozzarella (5) e ripetete un'altra volta la stessa operazione; chiudete il tutto con una fettina di pomodoro. Quindi versate un filo di olio su ogni

torretta (6). Fermate la torretta con uno stuzzicadenti o un piccolo spiedino di legno e decorate, in cima, con due foglioline di basilico.

