

## CAPRESE DE BÚFALA CON GRANPESTO A LA GENOVESA Y SOLEGGIATI



**Chef:** Diego Ponzoni

### Preparación

Para 6 personas

Ecurrir con esmero los Soleggiati de su aceite de conservación.

Mezclar el Granpesto a la genovesa con un hilo de aceite extra virgen en modo que se obtenga un condimento fluido.

Cortar la mozzarella en rodajas de 1cm y secarlas con papel absorbente.

Untar el pan con aceite extra virgen y tostarlo en horno a 200°C hasta que se dore.

Preparación de la Caprese: colocar en el centro del plato 2un. Soleggiati, cubrir con rodaja de mozzarella, salar y salsear con una cucharadita de Granpesto a la genovesa.

Repetir el proceso hasta acabar los ingredientes.

Servir la Caprese con una rebanada de pan tostado y finalizar con un hilo de aceite extra virgen, una pizca de pimienta y unas hojas de albahaca fresca.

### Ingredientes Menù

36 Soleggiati - TX1

60 g Granpesto alla genovese in asettico (Granpesto genovés en aséptico) - BY107

q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

### Ingredientes

al gusto Sal

al gusto Pimienta

al gusto Albahaca

6 rebanadas de pan tostado

400 g mozzarella de búfala