

CAPRESE DI BUFALA CON GRANPESTO E SOLEGGIATI



Ingrédients Menù

36 Soleggiati - TX1
60 g Granpesto alla genovese in asettico - BY107
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingrédients

q.b. Sale e Pepe
q.b. Basilico fresco
6 Fette di pane toscano
400 g Mozzarella di Bufala

Chef: Diego Ponzoni

Préparation

Per 6 persone

Scolare i pomodori Soleggiati dall'olio di conservazione; diluire il Granpesto alla genovese con un filo d'Olio extravergine di oliva in modo da ottenere un condimento piuttosto fluido. Nel frattempo tagliare la mozzarella a fette di circa 1 cm di spessore che andranno poi tamponate con carta assorbente. Pennellare le fette di pane con Olio extravergine di oliva e tostarle in forno a 200° C. Comporre la caprese sistemandolo al centro di ogni piatto due pomodori Soleggiati; ricoprire con una fetta di mozzarella, salare e condire con un cucchiaino di Granpesto alla genovese. Ripetere la sequenza degli strati fino ad esaurire gli ingredienti. Accompagnare la caprese con una fetta di pane tostato e completare con un filo d'Olio extravergine di oliva, una macinata di pepe e qualche fogliolina di basilico fresco.