CAPRESE DI BUFALA CON GRANPESTO E SOLEGGIATI



Ingredienti Menù

36 Soleggiati - TX1

60 g Granpesto alla genovese in asettico - BY107

q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingredienti

q.b. Sale e Pepe

q.b. Basilico fresco

6 Fette di pane toscano

400 g Mozzarella di Bufala

Chef: Diego Ponzoni

Procedimento

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 sistemando 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.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)