

MOZZARELLE FARCITE

Ingredienti per 4 persone:

- 2 mozzarelle di bufala
- 4 pomodori maturi
- 2 cucchiai capperi
- erba cipollina
- 1 mazzetto basilico
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe in grani

Dividete a metà le mozzarelle, scavando la polpa interna che triterete finemente.

Lavate e tagliate a pezzettini i pomodori eliminando i semi.

Ponete in una ciotola sia la mozzarella tritata che i pomodori, amalgamando il composto e aggiungendovi l'erba cipollina tritata, il basilico spezzettato, i capperi tritati.

Condite il tutto con olio, sale, pepe a piacere.

Con questo composto riempite i gusci di mozzarella, che terrete al fresco per mezz'ora prima di servire.

Infine guarnite le mozzarelle con foglie di basilico fresco e servite.