



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003213 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 12 Mar 2020 alle ore 12:41

da NICOLA SIGNORILE

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

Caprese di mare

Il mare che incontra la terra.

Un piatto in cui si ritrovano l'acidità della bufala, la croccantezza del tarallo pugliese, la dolcezza del gambero rosso e il datterino rosso.

Tempo di preparazione: 10 minuti

Ingredienti per 1 persone

50 g Bufala dop
30 g Taralli pugliesi
40 g Gambero rosso di Mazzara del vallo
20 g Pomodoro datterino rosso
5 g Olio extra vergine di oliva

Preparazione

Pulire i gamberi rossi del loro carapace lasciando la testa, con un coltello fare un taglio leggero sul dorso del gambero per togliere il budello nero.

Tagliare a cubetti la mozzarella di bufala e condirla olio sale e pepe .

Affettare il pomodoro e condirlo con olio sale pepe e basilico tritato.

Sbriciolare il tarallo.

Prendere un piatto da portata e impiattare la mozzarella e il pomodoro, adagiare su di essi i gamberi rossi e sbriciolare un po' di tarallo.