MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

Ricetta N. RE000394
Registrata in data 28 Mar 2016 alle ore 10:39
da ENRICA COZZI

Mozzarella sorpresa

La mozzarella diventa una sorpresa quando all' interno appare lo scalogno.

Tempo di preparazione: 60 minuti

Ingredienti per 3 persone

500 g di conserva di datterini a freddo
n.1 avocado maturo
n. 3 mozzarella di bufala da 100 g
150 g di pistacchi tritati
n. 3 scalogni
olio di vinacciolo
n. 2 cucchiai di zucchero di canna
sale
pepe nero

Preparazione

Frullare la conserva di pomodoro datterino con un cucchiaio di olio di vinacciolo, un avocado maturo e l' acqua della mozzarella, salare e pepare e passare al colino. Seccare in forno (1h a 100°) le bucce di alcuni pomodori.
Caramellare gli scalogni (precedentemente tuffati per 3/4 minuti in acqua bollente) con 1 cucchiaio di olio di vinacciolo, lo zucchero di canna e un goccio di acqua. Scaldare le mozzarelle nel microonde. Aprirle, appoggiare uno scalogno all' interno e richiuderle premendo bene con le mani facendo scolare tutta la loro acqua. Cospargere le mozzarelle con i pistacchi tritati . Impiattare mettendo la mozzarella, le bucce di pomodoro al lato del piatto e colare la salsa di pomodoro e mango.

Vino consigliato

Bianco fermo fruttato