

Ricetta - Insalata di fragole e mozzarella

/ 05.08.2019

Antipasto

Ingredienti per persona: *1 mela, ad es. Granny Smith · 4 cucchiaini di olio, ad es. olio di cartamo · 4 cucchiaini di aceto, ad es. aceto di mele al miele · 2 cucchiaini di succo denso di mele o miele liquido · sale · pepe · 12 fragole · 4 mozzarelle di bufala da 125 g · 4 rametti di basilico · 80 g di rucola · miscela di pepe e fiori per decorare.*

La caprese in versione dolce: le nuove partner della mozzarella sono le fragole. Un po' di rucola, basilico e succo di mela e l'estate è pronta per essere servita.

1. Dimezzare le mele mantenendo la buccia ed eliminare il torsolo. Tagliare quindi la polpa a dadini e rosolarla in un po' d'olio. Unire l'aceto e il miele. Insaporire la salsa con sale e pepe. Lasciar raffreddare e unire l'olio restante.
2. Affettare le fragole. Incidere orizzontalmente le mozzarelle e farcirle con le fettine di fragola, le foglioline di basilico e qualche foglia di rucola, quindi impiattare sulla rucola rimasta. Bagnare con la salsa e decorare con la miscela di pepe e fiori.

Preparazione: circa 20 minuti.