MOZZARELLINE CON CAROTE A JULIENNE

Ingredienti per 4 persone:

- 20 mozzarelline a ciliegia,
- 20 foglie di basilico,
- 2 carote,
- q.b olio d'oliva,
- sale,
- pepe,
- 20 pomodorini a ciliegia,
- 8 olive,
- q.b. foglioline di menta.

Sgocciolare le mozzarelline e metterle in una ciotola.
Tagliare nella ciotola le carote a julienne (con l'apposito attrezzo), mescolare e aggiustare di olio, pepe e sale.
Servire una mozzarellina con qualche julienne di carote, in ogni fetta di basilico (lavata ed asciugata bene).
Volendo, se si aggiungono, nella ciotola i pomodorini a ciliegia, qualche fogliolina di menta e qualche oliva; si avrà un'insalata rinfrescante.