

CAPRESE

Ingredienti 4 persone:

- mezzo kg di mozzarella della penisola sorrentina (a treccia),
- mezzo kg di pomodori a cuore di bue,
- quattro foglie di basilico,
- olio,
- sale q.b.

Prendete i pomodori, lavateli e tagliateli in fette non troppo sottili.

Fate poi altrettanto con la mozzarella.

Disponete tutto su un piatto alternando una fetta di pomodoro a una di mozzarella.

Salate, condite con olio extravergine di oliva e guarnite con foglie di basilico.