

Caprese con pane integrale, olive taggiasche e olio al basilico

Il classico della buona tavola che parla italiano.

La qualità dei prodotti è il miglior ingrediente di questa ricetta che è tra i fiori all'occhiello della cucina italiana nel mondo.



Una terrazza affacciata sul mare, una tavola imbandita e l'atmosfera rilassata delle vacanze estive. È lo scenario perfetto in cui puoi immaginare di assaporare questa caprese. Niente rivisitazioni questa volta (eccetto che per l'uso del pane integrale), ma solo la ricetta tradizionale che è una **fresca e saporita eccezione alla regola** a patto che si punti tutto su **ingredienti di qualità**, come la mozzarella di bufala campana D.O.P..

Difficoltà: bassa

Costo: medio

Preparazione: 15 minuti

Ingredienti (per 4 persone)

320 g di Mozzarella di Bufala Campana D.O.P. Despar Premium

4 pomodori

4 fette di pane integrale

una manciata di Olive Taggiasche Denocciolate in Olio E.V.O. Despar Premium

1 spicchio di aglio fresco

4 foglie di basilico fresco

Origano Foglie Despar

olio extra vergine di oliva al basilico

sale e pepe

Procedimento

1. Taglia il pane a fette, cospargilo di olio extravergine di oliva al basilico e strofina su ogni fetta lo spicchio d'aglio sbucciato e tagliato a metà.
2. Riscalda leggermente le fette di pane in una padella antiaderente o in una bistecchiera senza farlo bruciare.
3. Taglia a fette i pomodori e la mozzarella; trita le olive taggiasche al coltello grossolanamente.
4. Adagia su ogni fetta di pane i pomodori alternati alla mozzarella. Cospargi di olive taggiasche tritate e di origano. Termina con un filo d'olio, un pizzico di sale, una macinata di pepe e foglie di basilico spezzettate con le mani.