

ANTIPASTI E SNACK

# Pomodori alla pizzaiola

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 15 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 10 MINUTI DI RIPOSO

---



## INGREDIENTI

4 pomodori sodi  
1 mozzarella  
6 acciughe sotto olio  
una manciata di capperi  
un poco di origano  
3 cucchiari di olio extravergine di oliva  
sale.

## PREPARAZIONE



- 2 Tagliare a pezzetti la mozzarella e le acciughe e metterli in un piatto, mescolare con i capperi, l'origano e l'olio.



- 3 Scavate i pomodori salate e fateli sgocciolare per 10 minuti sopra della carta assorbente (appogiate i pomodori con la parte vuota verso il basso).



4 Riempite i pomodori con la farcia.



