

ANTIPASTI E SNACK

Tartare di pomodori

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



INGREDIENTI

16 pomodorini
4 caprini freschi
4 scalogni
poco aceto balsamico
poco olio di oliva
qualche foglia di basilico
sale e pepe
8 triangoli di pane croccante.

PREPARAZIONE



2 In una ciotola mescolare il caprino con il sale ed il pepe.



3 Dividete in 4 i pomodorini, spellateli e tagliare a pezzettini.

Tritare gli scalogni e metteteli in una ciotola con i pomodori, poco olio, qualche goccia di aceto balsamico, sale e pepe e fate insaporire per 30 minuti.

Disponete 1/4 del formaggio sulla base di un piatto aiutandovi con un copapasta.



4 Scolare i pomodori dal condimento e posizionarli sopra.

Preparate nello stesso modo altri 3 piatti.

Servite con il pane.



