ANTIPASTI E SNACK

Ghirlanda caprese

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Organizzare il menu delle feste spesso genera ansia, specialmente quando il tempo stringe e mancano idee. Se cerchi una soluzione velocissima senza accendere i fornelli, la **ghirlanda caprese** è perfetta per unire gusto e impatto visivo. Con pochi ingredienti disposti ad arte, si porta in tavola il sapore fresco della classica insalata caprese, in una veste allegra e celebrativa.

Questa preparazione è ideale tra i vari stuzzichini di Natale per alleggerire il buffet con freschezza. Si abbina magnificamente ad altri rustici, creando un bellissimo centrotavola goloso: immaginala servita vicino a un fragrante albero di Natale di pasta sfoglia

o a un soffice danubio salato ad albero di Natale. Per completare il vassoio degli antipasti freddi in modo sfizioso, basterà aggiungere qualche roll salato bresaola e pistacchio per accontentare tutti. Un'idea fresca, che risolve l'antipasto all'ultimo minuto senza alcuno sforzo.

INGREDIENTI PER LA GHIRLANDA CAPRESE

POMODORINI CILIEGINO o datterini - 300 gr

MOZZARELLINE CILIEGINE 300 gr

BASILICO 1 mazzetto

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE FINO

ORIGANO opzionale -

GLASSA DI ACETO BALSAMICO opzionale -

PREPARA LA GHIRLANDA

1. Lava accuratamente i pomodorini sotto l'acqua corrente e asciugali bene con un canovaccio.

   Sgocciola le ciliegine di mozzarella dal loro liquido di conservazione e tamponale con la carta assorbente per rimuovere l'umidità in eccesso.

   Taglia a metà i pomodorini sul tagliere. Se preferisci un effetto più rustico e tondeggiante, puoi anche lasciarne alcuni interi.

   Prendi il piatto da portata e disponi i pomodorini e le ciliegine di mozzarella alternati, seguendo il bordo del piatto in modo da formare un anello perfetto.





2 Inserisci le foglie di basilico fresco tra i pomodorini e le mozzarelle, facendole sporgere leggermente verso l'esterno e verso l'interno, proprio per ricreare le foglie di una vera ghirlanda.

Condisci la tua ghirlanda appena prima di portarla in tavola: fai un giro generoso di olio extravergine d'oliva, regola di sale e, se lo desideri, aggiungi un pizzico di origano e qualche goccia di glassa di aceto balsamico.





Trucchi, consigli e varianti

Per un risultato esteticamente perfetto, il segreto sta nell'asciugatura. Sgocciolare e tamponare bene le ciliegine di mozzarella evita che rilascino siero nel piatto, rovinando l'effetto visivo della composizione. Anche i pomodorini devono essere ben asciutti prima del taglio.

Per quanto riguarda le varianti, si può giocare con i colori: utilizzare pomodorini gialli e rossi alternati regalerà ancora più vivacità al piatto. Se si desidera un tocco di sapidità in più, è possibile aggiungere delle olive taggiasche denocciolate o dei piccoli capperi sparsi qua e là tra le foglie di basilico. Infine, per chi ama sapori più decisi, qualche cucchiaino di pesto leggero lasciato cadere a gocce può sostituire egregiamente la glassa di aceto balsamico, arricchendo il profilo aromatico.

Conservazione

Trattandosi di un piatto a base di latticini freschi e pomodori tagliati, si consiglia di consumare la preparazione al momento. Se dovesse avanzare, è possibile conservarla in frigorifero per un

massimo di 1-2 giorni, rigorosamente chiusa in un contenitore ermetico. È bene ricordare che la mozzarella e i pomodorini già conditi tenderanno a rilasciare acqua e ad ammorbidirsi col passare delle ore. È assolutamente sconsigliato il congelamento.