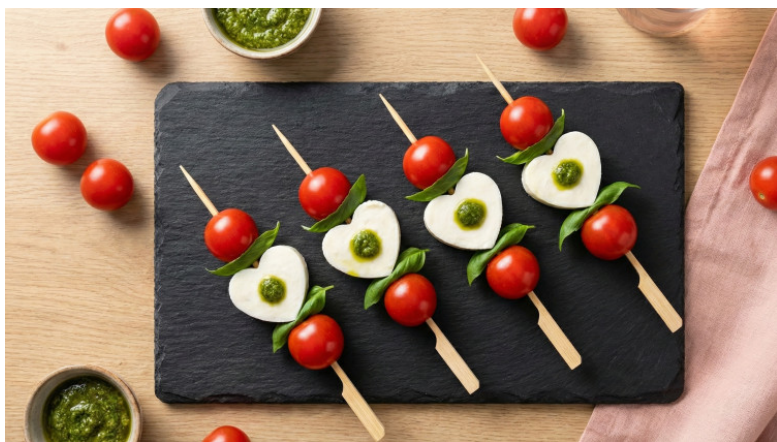


ANTIPASTI E SNACK

## Spiedini di caprese a cuore

DOSI PER: 2 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    PREPARAZIONE: 15 min    COSTO: molto basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



A volte per dire "ti amo" non servono grandi gesti, ma un piccolo pensiero fatto con il cuore. E cosa c'è di più romantico di questi **spiedini di caprese**? È la versione più sfiziosa e scenografica della classica [insalata caprese](#), un'idea geniale che trasforma un grande classico in un antipasto **perfetto per una cena a due**. Questa ricetta si inserisce alla perfezione nella nostra raccolta di [antipasti veloci per San Valentino](#), ideale da servire prima di un primo piatto semplice e gustoso come gli [spaghetti caprese](#). Se ami la mozzarella in tutte le sue forme, dalla versione più golosa delle [mozzarelline fritte](#) o dei [suppli](#) a quella più elegante delle [mini cheesecake salate](#), questa preparazione fresca ti conquisterà. E per concludere la cena in dolcezza,

dopo un antipasto così, cosa c'è di meglio di un tortino dal cuore morbido al cioccolato?

## INGREDIENTI PER GLI SPIEDINI DI CAPRESE A CUORE

MOZZARELLINE DI BUFALA 4

POMODORINI CILIEGINO 8

BASILICO FRESCO

PESTO DI BASILICO

PEPE NERO Facoltativo -

## COME FARE GLI SPIEDINI DI CAPRESE A CUORE

**1** Prepara gli ingredienti: Inizia lavando accuratamente i pomodorini e le foglie di basilico, poi asciugali delicatamente con carta assorbente. È importante che siano ben asciutti affinché il pesto aderisca bene.

Sgocciola la mozzarella: Togli le mozzarelline dal loro liquido di governo e lasciale scolare per qualche minuto. Se sono troppo bagnate, scivoleranno sullo stecco.





**2** Crea i cuori: Ora arriva la parte divertente! Prendi le mozzarelline. Se hai un tagliabiscotti piccolo a forma di cuore, usalo per cappare la mozzarella (se è tonda, puoi tagliare via due fettine laterali per renderla più piatta prima di cappare). Se non hai lo stampino, usa un coltellino affilato: taglia la mozzarellina a metà o incidila delicatamente per sagomarla a forma di cuore.





- 3** Assembla lo spiedino: Prendi uno stecco e inizia la composizione. Infila prima un pomodorino intero, poi piega una foglia di basilico e infilala, aggiungi il tuo cuore di mozzarella di bufala e infine un altro pomodorino.





4 Il tocco finale: Disponi gli spiedini su un bel piatto da portata. Con un cucchiaino (o una

piccola sac-à-poche se vuoi essere preciso), lascia cadere una goccia generosa di pesto di basilico sopra ogni mozzarella..

Servi con amore: Se ti piace, aggiungi una macinata leggera di pepe nero fresco e porta subito in tavola!



## IDEE ALTERNATIVE

Questa versione è un classico, ma puoi personalizzarla con piccoli tocchi.

Con un tocco di sapore in più: Infila nello spiedino anche un'oliva taggiasca denocciolata o un piccolo pezzetto di acciuga per una nota sapida.

Con un condimento diverso: Se non hai il pesto, puoi condire gli spiedini con una glassa di aceto balsamico o una semplice emulsione di olio, sale e origano.

Con pomodorini colorati: Usa un mix di pomodorini gialli e rossi per creare un gioco di colori ancora più vivace e allegro.

Versione "a strati": Se non hai gli stecchi, puoi creare delle mini capresi impilando un pomodorino, una foglia di basilico e il cuore di mozzarella, fermando tutto con uno stuzzicadenti.

## TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Per degli spiedini perfetti, belli da vedere e buoni da mangiare.

Trucco per una riuscita sicura: Il segreto per un risultato impeccabile è asciugare bene tutti gli ingredienti. Sgocciola perfettamente le mozzarelline dal loro siero e asciuga pomodorini e basilico: in questo modo il pesto aderirà meglio e lo spiedino non risulterà acquoso.

Lo sfizio in più: Usa un pesto di basilico fatto in casa, magari con l'aggiunta di qualche mandorla o pinolo. Il sapore sarà incomparabile e renderà speciale anche la ricetta più semplice.

L'idea per i bambini: L'assemblaggio degli spiedini è un gioco perfetto da fare con i più piccoli (usando stecchi con la punta arrotondata). Si divertiranno un mondo a comporre i loro coloratissimi spiedini.

Idea antispreco: Non buttare via i ritagli di mozzarella! Sono perfetti da aggiungere a un'insalata mista, per arricchire una frittata o da sciogliere sulla pasta al pomodoro.

## COME CONSERVARE GLI SPIEDINI DI CAPRESE A CUORE

Questi spiedini vanno preparati e gustati al momento per godere della massima freschezza del basilico e della consistenza della mozzarella. Puoi portarti avanti preparando la linea degli ingredienti, ma assemblali solo poco prima di portarli in tavola.