

SECONDI PIATTI

# Coccio di scamorza e pomodorini

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    PREPARAZIONE: 5 min    COTTURA: 5 min    COSTO:

basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

- 1 grappolo di pomodorini maturi
- 2 o 3 acciughe
- scamorza affumicata
- capperi dissalati
- foglie di basilico
- origano fresco
- sale
- pepe
- olio extravergine di oliva.

## PREPARAZIONE

- 1 Disponete tutti gli ingredienti a strati in una terrina di coccio conditi con pochissimo sale, pepe, origano fresco e due giri d'olio extravergine di oliva.



2 Infornate a 200°C finchè la scamorza inizia a sciogliersi.