

SECONDI PIATTI

Insalata caprese

di: *Cookaround*

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Campania](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [3 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Più che una vera ricetta, questa che vi proponiamo, è un cult della cucina partenopea. In Campania infatti la mozzarella è considerata l'oro bianco di questa terra. Il suo gusto e la sua consistenza rendono questo prodotto famoso (e imitato) in tutto il mondo. Ed è proprio d'estate che la mozzarella dà il meglio di sé venendo utilizzata in numerose preparazioni. L'*insalata caprese* ne è un esempio. Scegliete mi raccomando prodotti di qualità e vedrete che piatto eccezionale.

Se vi dovesse avanzare della mozzarella provate ad utilizzarla per fare gli [gnocchi alla sorrentina](#)

INGREDIENTI

MOZZARELLA DI BUFALA 500 gr

POMODORI maturi - 4

BASILICO 1 ciuffo

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Lavate i pomodori ed affettateli prestando attenzione a realizzare delle fette regolari.



- 2 Prendete la mozzarella di bufala ed affettate anch'essa in modo regolare.



3 Servite il pomodoro e la mozzarella alternandole nel piatto e decorandole con del basilico fresco.

Condite il tutto con un filo d'olio.