

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.

Provate anche queste varianti ispirate all'insalata caprese:

[Spaghetti alla caprese](#)

[Spaghetti alla caprese con tonno](#)

[Gnocchi alla caprese](#)

[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.