

ANTIPASTI E SNACK

# Mozzarelle alla sorrentina

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



## INGREDIENTI

foglie di limone  
mozzarella  
olio  
sale  
pepe.

## PREPARAZIONE

- 1 Lavare delle foglie di limone e, dopo averle asciugate, adagiare su ognuna due mezze fette di mozzarella. Condire con olio, sale e pepe.



2 Lasciar insaporire per una mezz'ora e passare in forno caldo finché fonde.

