



La semplicità conquista sempre.

Scopri la nostra ricetta:
Caprese con pane di segale, olive taggiasche, olio e basilico.



Ingredienti per 4 persone

- 500 gr di mozzarella di bufala campana dop **Despar Premium**
- 4 pomodori
- 4 fette di pane di segale **Despar**
- Una manciata di olive taggiasche **Despar Premium**
- 1 spicchio d'aglio
- 4 foglie di basilico
- q.b origano
- q.b. olio extravergine d'oliva **Despar**
- q.b sale fino iodato **Despar**
- q.b. pepe

Preparazione :

Cospargere le 4 fette di pane di segale con l'olio extravergine d'oliva, strofinare su ogni fetta lo spicchio d'aglio sbucciato e tagliato e metà. Riscaldare leggermente le fette di pane in una padella antiaderente o in una bistecchiera senza farlo bruciare.

Tagliare a fette pomodori e mozzarella; tritare grossolanamente le olive taggiasche.

Adagiare su ogni fetta i pomodori alternati alla mozzarella.

Cospargere di olive taggiasche e origano .

Terminare con un filo d'olio, un pizzico di sale, una manciata di pepe e foglie di basilico spezzettate con le mani.

Buon appetito!