

Caprese con pane di segale e olive taggiasche

Portata: **Piatto unico**

Tempo:

Numero persone: **4**

Difficoltà: **Facile**

Ingredienti per 4 persone

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

Preparazione

1 - Cospargere 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.

2 - Riscaldare leggermente le fette di pane in una padella antiaderente o in una bistecchiera senza farlo bruciare.

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

4 - Adagiare su ogni fetta i pomodori alternati alla mozzarella. Cospargere di olive taggiasche e origano .

5 - Terminare con un filo d'olio, un pizzico di sale, una manciata di pepe e foglie di basilico spezzettate con le mani. Buon appetito con Despar !

6 - Puoi scaricare la ricetta cliccando qui!