

Agro Di Pomodori Con Moscardini E Bufala

Ingredienti per 4 persone:

400 g di moscardini
1 limone
1 costa di sedano
10 pomodorini
150 g di Mozzarella di bufala
Olio, Sale e Pepe q.b.

Procedimento:

Lessare i moscardini , puliti, con due fette di limone e il sedano. A Parte spremere mezzo limone, aggiungere i pomodorini spellati e tagliati in quattro parti e circa tre cucchiaini d'olio. Frullare e aggiustare di sale e di pepe. Versare la salsa densa sul fondo del piatto di portata, aggiungere la fetta di mozzarella e i moscardini conditi con olio, limone e sale. Guarnire con foglia di basilico ed eventualmente le bucce di pomodoro fritte e croccanti. Servire.