

## Pomodori e mozzarella al basilico

Categoria: Antipasti freddi

Data: 14.11.2012

### Ingredienti per 10 Personen al 100% (quantità netta)

800 g	Pomodori
400 g	Mozzarella
8 cl	Aceto di vino rosso
2 dl	Olio d'oliva extra vergine
10 g	Basilico, fresco
1 x	Condire (sale, pepe)
	<b>Guarnizione</b>
100 g	Olive nere (scatola) sgocciolate
1 pc	Basilico foglie, fresco

#### Mise en place

- Lavare i pomodori, tagliarli a fette
- Tagliare la mozzarella a fette sottili
- Lavare e tritare finemente le foglie di basilico
- Mischiare l'aceto, l'olio, il basilico tritato, il sale e il pepe
- Lavare il basilico e preparare le foglie per la guarnizione

#### Preparazione

- Disporre le fette di pomodori sui piatti di servizio
- Condire i pomodori con una parte di salsa
- Disporre le fette di mozzarella sui pomodori e condire con il resto della salsa
- Guarnire con le foglie di basilico e le olive

#### Osservazioni

- Eventualmente pelare i pomodori
- Per piatto unico, ricetta intera, per antipasto ricetta la 50 %