

TORRETTA DI POMODORO

Arriverà l'estate quest'anno??? inizio a nutrire seri dubbi, oggi è tornato il bel tempo, speriamo che rimanga almeno per il weekend!!! per incoraggiare il sole ho portato un pò di freschezza in tavola e quindi vi propongo questo piattino fresco fresco, gustoso e molto semplice che però fa la sua degna figura!!!!

Potete servirlo come antipasto oppure come secondo!!



TORRETTE DI POMODORO BUFALA E MELANZANA

per 4 persone

4 pomodori costati, non tanto maturi

1 mozzarella di bufala

1 melanzana

6,7 foglie di basilico

olio evo, sale, pepe

Tagliate a fette larghe un dito le melanzane, conditele con poco olio e sale e grigliatele, lasciatele poi raffreddare mettendole tutte assieme tra due piatti, in questo modo si manterranno morbide.

Tagliate i pomodori in 4 fette per orizzontale, e la mozzarella in 12 fette che lasciaerete un po scolare. Tritate il basilico e unitelo a un po d'olio, sale e pepe. Nel piatto mettete i fondi del pomodoro sopra una fetta di mozzarella poi una di melanzana, condite con un pò d'olio al basilico e proseguite fino al termine degli ingredienti. Volevo ringraziare immensamente Elisa di buccia di limone per il premio che mi ha donato, è sempre un piacere e io ne sono sempre grata... grazie grazie grazie!!!!