



Caprese al pesto



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO

TEMPO DI PREPARAZIONE
5 MINTEMPO DI COTTURA
0 MINCALORIE
600K

NOTE

INGREDIENTI

4 fette di Pane

4 Pomodori

4 Mozzarella

80 g di Pesto

2 Cipolle rosse

Basilico fresco

Olio extravergine di oliva

Preparazione

- Mondate la cipolla e affettatela ad anelli sottili (potete versarli in una tazza di acqua fredda per smorzarne il sapore pungente).
- Lavate a tagliate il pomodoro a fette; tagliate a fette anche la mozzarella e mettetela a scolare.
- Disponete sul piatto la fetta di pane, poi iniziate a impilare gli ingredienti formando una vera e propria torre: il pomodoro, la mozzarella, il pesto, il basilico e gli anelli di cipolla. Condite la torre con un filo di olio e gustate.

Carla Marchetti