

ANTIPASTO FINTE BURRATINE

Antipasto molto sfizioso, preparato con delle mozzarelle ripiene di melanzane stufate, alla vista molto simili a delle burrate: questo piatto infatti si chiama proprio "le finte burratine". Tempo preparazione e cottura: 60 min ca.

INGREDIENTI: per 4 persone

1 Mozzarella
1 Melanzana
2 cucchiaini di Capperi
3 cucchiaini di Olive Taggiasche
120 gr. di Tonno Sott'olio
Pomodorini q.b. – Sale - Olio q.b - . Basilico q.b.

PROCEDIMENTO:

Tagliare a metà la melanzana praticando qualche incisione nell'interno di ogni metà, disporre le mezze melanzane su una placca da forno e infornarle per 40 minuti a 180 gradi.

Spolpare le melanzane cotte riporre la polpa in una ciotola, scartando la buccia, tagliare a metà la mozzarella, riporla su un foglio di carta forno, poi metterla nel microonde per 1 minuto alla massima potenza.

Unire i capperi tritati, le olive tritate e il tonno ben sgocciolato alla polpa di melanzana ottenendo una farcia saporita.

Farcire le "sfoglie" di mozzarella con un cucchiaino di ripieno e chiuderle a fazzoletto con uno spago, formando delle burratine.

Servire accompagnate da pomodorini basilico olio e sale.