TENUTA DEL
BUONAMICO
MONTECARLO - ITALIA

Caprese di mozzarella e pomodori

Ricetta a cura di
TENUTA DEL BUONAMICO - LUCCA

PREPARAZIONE: 10 MINUTI
LIVELLO: MEDIO
DOSI: 2 PERSONE

INGREDIENTI

1 mozzarella di bufala di 300 g
3-4 pomodori
basilico
olio
sale

PREPARAZIONE

Lavate e spellate i pomodori, tagliateli a rondelle ed eliminate i semi.
Affettate la mozzarella allo spessore di 2-3 millimetri e disponete i due ingredienti alternati a cerchi concentrici sul piatto da portata.
Cospargete di foglioline di basilico fresco e condite con olio Extra Vergine Oro di Re Biologico versato a filo e sale.
Tenete in fresco.

In aggiunta, per chi vuole, un pizzico di pepe macinato fresco oppure di origano.

TENUTA DEL BUONAMICO

Noi della Tenuta del Buonamico proponiamo degli sfiziosi menù da abbinare ai nostri vini, nel rispetto della tradizione locale. Utilizziamo sempre prodotti freschi e tipici della nostra terra. In particolare salumi e formaggi provengono dalla Garfagnana, così come il farro è alla base dei tradizionali piatti poveri della cucina lucchese di una volta. Dal salame garfagnino al prosciutto salato tipico toscano, passando per assaggi di formaggi quali caciotta, verrucchio, stravecchio o bagiolo, i nostri taglieri sono accompagnati da marmellate fresche che esaltano il gusto dei cibi che serviamo. L'insalata di farro con pomodorini e basilico è la versione estiva della tradizionale zuppa di farro. Non mancano mai assaggi di bruschette, olive, pomodori e sformati di verdura serviti a cubetti. Una sorta di finger food facile da gustare e perfetto per accompagnare un buon bicchiere di vino. Al termine, per chi vuole, si può concludere in dolcezza con il nostro spumante moscato accompagnato da cantuccini, anche questi tipici toscani.
Il pane che serviamo è rigorosamente di Altopascio, senza sale, per esaltare le caratteristiche organolettiche del nostro olio, che, insieme al vino, è uno dei punti di forza della nostra azienda.
Provare per credere!

OLIO CONSIGLIATO

Oro di Re Biologico

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA