

## CAPRESE RIVISITATA



### INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

- 200g Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino D.O.P.
- 5g cola di pesce
- 2 mozzarelle di bufala
- q.b. Origano - Essiccato
- 80g Crema di Olive Nere
- 8 Capperi di Roccia al Sale
- 4 foglie di basilico

### PROCEDIMENTO

- Cuocere il pomodoro S.Marzano, salare, pepare e setacciare fino ad ottenere una salsa densa, a cui aggiungere la colla di pesce.
- Posizionare in un bicchiere di vetro.
- Una volta solidificata la salsa, con l'aiuto di una sac à poche, adagiare la mozzarella di bufala, precedentemente frullata con olio, pepe e origano.
- Riporre in frigorifero e, al momento di servirla, terminare con una quenelle di crema di olive nere e una pioggia di capperi sbriciolati, ottenuti seccandoli dolcemente al microonde.
- Decorare con basilico fresco e olio extravergine.

### PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



**Pomodoro San  
Marzano dell'Agro  
Sarnese-Nocerino  
D.O.P.**



**Origano - Essiccato**



**Crema di Olive Nere**



**Capperi di Roccia al  
Sale**