

PONTE REALE MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP BIO ACCIUGHE BROCCOLI

Ricetta per 4 porzioni

200 g di Ponte Reale Mozzarella di Bufala Campana DOP Bio
80 g di pomodori biologici
50 g di cetriolini sott'aceto
20 g di cipolle biologiche
10 g di aglio
20 g di acciughe
10 g di aneto essiccato
20 g di burro
20 g di cipolla biologica, tritata
200 g di broccoli biologici
1 dl di vino bianco, secco
1 dl di brodo vegetale
Sale e pepe
Panna intera, montata
Pane

Sgocciolare la mozzarella e tagliare a fettine. Sbucciare, togliere i semi ai pomodori e tagliarli a fettine; fare poi lo stesso con cetriolini, cipolle, aglio e acciughe. Mescolare il tutto in una ciotola, aggiungere l'aneto, condire e refrigerare.

Tagliare a fettine cipolla e broccoli, riscaldare in un po' di burro e aggiungere vino e brodo. Con il frullatore, ridurre il tutto in purea e aggiungere la panna a piacere. Infine, lasciar ritirare e aggiustare di gusto. Tostare il pane.



Le stoviglie illustrate appartengono a privati