

# Caprese sfiziosa con salsa all'origano

Categoria: Portate - Piatti Freddi



## Informazioni Generali

Preparazione: 20 min  
 Dosi per: 4 persone  
 Costo: Basso  
 Difficoltà: Bassa

Lacaprese sfiziosa con salsa all'origano è una simpatica e originale rivisitazione della classica caprese; viene composta verticalmente, con fette di pomodoro e mozzarella di bufala, condite con una salsa marinata di origano, olio e sale e guarnita con foglie di basilico.



## Ingredienti

» <b>Basilico</b> 32 foglie	» <b>Pepe</b> macinato a piacere
» <b>Mozzarella</b> di bufala 4 da 250 gr l'una	» <b>Pomodori</b> ramati sodi e maturi 4 (delle stesse dimensioni della mozzarella)
» <b>Olio di oliva</b> extravergine 100 ml	» <b>Sale</b> q.b.
» <b>Origano</b> 1 cucchiaino	

## Preparazione



Mettete l'olio extravergine di oliva in una ciotolina con l'origano e il sale e lasciate marinare.

Nel frattempo lavate ed asciugate i 4 pomodori, poi tagliate ognuno di essi in 5 fette dello spessore di ½ cm (1); tenete da parte le 4 sommità con il picciolo e scartate invece i fondi dei pomodori. Scolate bene le mozzarelle e tagliate anch'esse a fette di ½ cm (2), dopodiché iniziate a comporre le "torri" di caprese in questo modo: ponete sul piatto di portata la prima fetta di pomodoro (3), conditela con la salsa di origano,



adagiatevi due foglie di basilico (4) in modo che rimangano sporgenti, poi sovrapponetevi una fetta di mozzarella (5) e condite con la salsa di origano (6).



Procedete così fino all'esaurimento degli ingredienti (7), inserendo 8 foglie di basilico per porzione e finendo col coprire le "torri" con le sommità messe da parte (8-9).

## Consiglio

Potete preparare questa caprese utilizzando, al posto della mozzarella di bufala, il **fiordilatte**, e volendo insaporire ulteriormente gli ingredienti, potete accompagnare il tutto con una **salsa al basilico** leggermente fluida, preparata frullando foglie di basilico, pinoli, olio di oliva e sale.