

# Spiedini di pomodorini e mozzarelline


Categoria: Portate - Antipasti



## Informazioni Generali

 **Preparazione:** 20 min

 **Dosi per:** 4 persone

 **Costo:**

 **Difficoltà:** Molto Bassa

Ecco degli allegri spiedini di pomodorini e mozzarelline intervallati da foglie di profumato basilico che andranno serviti e accompagnati con due salsine diverse all'olio di oliva: una marinata all'origano e l'altra composta da basilico, e pinoli frullati.

Gli spiedini di pomodorini e mozzarelline possono essere serviti come fresco antipasto, oppure, aumentando la porzione ad almeno due spiedini a testa, come secondo piatto.



### Ingredienti per gli spiedini

- >> **Basilico**  
24 foglie
- >> **Pomodori**  
ciliegino Pachino 12
- >> **Mozzarella**  
bocconcini piccoli 12

### ...per la salsa all'origano

- >> **Olio di oliva**  
extravergine 100 ml
- >> **Origano**  
1 cucchiaino

### ...per la salsa al basilico

- >> **Basilico**  
10 foglie
- >> **Olio di oliva**  
extravergine 50 ml
- >> **Pinoli**  
1 cucchiaino
- >> **Sale**  
1 pizzico

## Preparazione



Procuratevi 4 spiedini di legno.

Lavate i pomodorini, togliete loro il picciolo verde e asciugateli; scolate bene le mozzarelline dalla loro acqua e con un panno umido pulite le foglie di basilico. Prendete uno dei 4 spiedini di legno e cominciate ad infilzare un pomodorino, poi una foglia di basilico (1), una mozzarellina (2) e ancora una foglia di basilico; procedete con questa sequenza per altre due volte fino ad ottenere uno spiedino contenente 3 pomodorini e 3 mozzarelline (3), ognuno di essi divisi da una foglia di basilico. Preparate nello stesso modo gli altri tre spiedini.

Preparate ora le due salse.

Salsa all'origano: prendete 50 ml di olio extravergine di oliva, metteteci dentro un grosso pizzico di sale e un cucchiaio di origano, poi mescolate e lasciate riposare per almeno mezz'ora.

Salsa al basilico: prendete 10 foglie di basilico, mettetele in un frullatore assieme ad un cucchiaio di pinoli e 50 ml di olio, un grosso pizzico di sale e frullate il tutto.

Disponete le due salsine in piccole ciotoline e portatele in tavola in modo che i commensali possano adoperarle per condire gli spiedini.