

Mozzarella ripiena

INTRO



La mozzarella ripiena è un Antipasti o un secondo piatto molto gustoso e invitante, una pietanza deliziosa che coccolerà le papille gustative dei vostri clienti. Realizzata con la mozzarella Fiordilatte Vallelata Ciuffo, quella che vi consigliamo oggi è una pietanza molto richiesta e amata dai clienti di ogni età, soprattutto dai bambini*. All'interno del vostro menù, la mozzarella ripiena rappresenterà una bella sorpresa, una vera e propria festa di sapori.
*sopra i 3 anni.

PREPARAZIONE



1h + 1h di riposo per le melanzane

1.

Per preparare la mozzarella ripiena, mondare come prima cosa le melanzane, lavarle e tagliarle a cubetti. Mettere i cubetti dentro un colapasta, spolverizzarli con una presa di sale e lasciarli riposare per 1 ora in modo che perdano gran parte dell'acqua amarognola.

2.

Trascorso il tempo indicato, lavarli e asciugarli per bene. Tritare finemente la cipolla con l'aglio, mettere il trito in una casseruola con l'olio extravergine d'oliva e lasciarli imbiondire dolcemente.

3.

Aggiungere i dadini di melanzana; quindi mescolare il tutto e lasciare appassire l'ortaggio per qualche minuto; infine unire i pomodori tagliati a piccoli pezzi. Condire con un po' di pepe macinato al momento e cuocere a fuoco dolce per 25 minuti circa.

ABBIAMO UTILIZZATO:

Mozzarella Fiordilatte da 220 g in confezione singola

Confezione da due vasetti



INGREDIENTI

INGREDIENTI PRINCIPALI

- 8 Fiordilatte Vallelata Ciuffo
- 4 melanzane
- 8 foglioline di basilico
- 1 spicchio d'aglio grande
- 130 ml d'olio extravergine d'oliva
- 15 g di capperi
- 1 cipolla
- 530 g di pomodori perini, privati di semi e buccia
- sale q.b.
- pepe q.b.

4.

Prima di spegnere il fuoco, incorporare il basilico spezzettato e i capperi, dunque mescolare ancora e lasciare intiepidire. Nel frattempo svuotare, con l'ausilio di un coltellino, le mozzarelle Fiordilatte Valledata Ciuffo e tagliare il pezzo di mozzarella estratto in dadini da incorporare al composto di melanzane.

5.

Riempire le mozzarelle Fiordilatte Valledata Ciuffo con la farcitura realizzata e lasciarle riposare alcuni minuti. Servire la mozzarella ripiena come secondo piatto.

CURIOSITA'

La mozzarella ripiena si può farcire anche con peperoni fatti saltare in padella con cipolla e Burro Galbani Professionale, insaporiti poi con una presa di origano. Un'altra alternativa creativa e golosa consiste nel realizzare una deliziosa caprese all'interno della mozzarella svuotata. In questo caso è preferibile impiegare dei pomodorini.