

Fusilli con caprese liquida



Ingredienti per 4 persone:

Fusilli Zaccagni gr 350

Bocconcini di bufala gr 200

Pomodorini Pachino gr 500

Basilico qb

Aglione 1 spicchio

Olio extra vergine di oliva qb

Sale qb

Procedimento:

Realizzare una salsa di pomodoro con gli elementi sopra elencati e frullare il tutto.

Frullare i bocconcini di bufala con aggiunta di olio extra vergine e un po' di acqua delle mozzarelle sino ad ottenere una crema liquida.

Cuocere la pasta in acqua abbondante salata e scolarla.

Adagiare in un piatto fondo la crema di pomodoro, aggiungere la pasta bianca e completare il piatto con la mozzarella frullata. Irrigare con olio extra vergine di oliva.