

Salade Caprese

La salade Caprese est un classique de la cuisine italienne, tellement délicieuse et rafraîchissante. Composée de tranches de tomates juteuses, de bocconcini (ou mozzarella) et de basilic frais, verser un filet d'huile et du vinaigre balsamique, sel, poivre. Chaque bouchée de cette entrée apporte un mariage parfait entre les saveurs et les textures.



4 tomates en tranches
1 contenant de 4 bocconcinis en tranches
Basilic frais
Roquette
Huile d'olive
Vinaigre balsamique
Sel
Poivre

Laver les tomates et les couper en tranches.
Égoutter et couper les bocconcinis en tranches.
Disposer toutes les tranches sur un plat de service (ou dans 4 assiettes individuelles) en alternant les tomates et les tranches de bocconcinis.
Verser de l'huile d'olive et du vinaigre balsamique.
Assaisonner avec du sel et du poivre.
Garnir de feuilles de basilic et de roquette au goût.

Note :
Disposer les tranches de tomates et de bocconcinis sur un lit de roquette

Bon appétit de Sylvie

Source :
Publié par : LA CUISINE DE SYLVIE, <https://cuisinedesylvie.blogspot.com/>