



Burrata con pomodorini e frutta

Questo piatto rinfrescante combina la consistenza cremosa della burrata con la dolcezza dei pomodorini e dell'anguria e il sapore esotico del frutto della passione. Perfetto come antipasto o piatto principale leggero per 2 persone!

| | | |
|----------------------------|-------------------------|-----------------------|
| 1 burrata | 1 frutto della passione | Sale e pepe a piacere |
| 100g di pomodori ciliegini | 30g di aceto balsamico | |
| 100g di anguria | 20g di olio d'oliva | |

Preparazione:

1. Preparare i pomodorini (circa 5 minuti):
 - Sbollentare i pomodorini in acqua salata per 1 minuto.
 - Quindi sciacquare i pomodori in acqua fredda per interrompere il processo di cottura.
2. Pelare e soffriggere i pomodorini (circa 5 minuti):
 - Soffriggere i pomodorini pelati in una padella con un po' di olio d'oliva.
 - Salare e pepare, quindi sfumare con l'aceto balsamico. Continuare a soffriggere brevemente fino a quando i pomodorini saranno leggermente caramellati.
3. Preparare l'anguria e il frutto della passione (circa 5 minuti):
 - Tagliare l'anguria a fette.
 - Aprire il frutto della passione e prelevare la polpa.
4. Servire (circa 5 minuti):
 - Disporre la burrata su un piatto.
 - Disporre in modo decorativo i pomodorini, le fette di anguria e la polpa del frutto della passione.
 - Condire con sale, pepe e un goccio di olio d'oliva.

Tempo totale: circa 20 minuti

Consigliare vini

Epicuro Rosato
Puglia IGP



<https://www.denner.ch/it/shop-vini/epicuro-rosato-puglia-igp-p051678>