

# Antipasto favoloso: bocconcini di mozzarella al pesto



Oggi vi proponiamo una ricetta per uno stuzzichino da aperitivo e che stuzzichino! Con le erbe, il formaggio e i pinoli si prepara un saporito pesto che si sposa benissimo con la dolcezza delle palline di mozzarella. Questi stuzzichini sono gustosi e pronti in massimo 15 minuti e dato che sono una delizia in due minuti sono già spariti.

Il pane pita può essere acquistato già pronto da Denner ed è ottimo, oltre che in questa versione italiana, anche in combinazione con altre salse come per esempio con hummus o aioli.

- 6 pani pita piccoli
- 200 g di palline di mozzarella, tagliate a metà
- ½ mazzetto di basilico fresco, tritato finemente
- ½ mazzetto di prezzemolo, tritato finemente
- ½ mazzetto di erba cipollina fresca, tritata finemente
- 1 piccolo spicchio d'aglio, tritato finemente
- 50 g di pinoli, tritati finemente
- 50 g di parmigiano, grattugiato
- ½ limone (succo)
- 4 cucchiaini di olio di oliva
- Sale
- Pepe per insaporire alla fine

1. Bagnare il pane pita intero in base alle istruzioni e introdurlo nel tostapane per 1-2 minuti.
2. Tagliare il pane pita a metà in senso orizzontale, dopodiché tagliare le due metà in quattro pezzi, così da ottenere alla fine 8 pezzi.
3. Mescolare bene gli ingredienti (eccetto le palline di mozzarella) con due cucchiaini di olio di oliva fino a ottenere un composto omogeneo.
4. Bagnare il pane con l'olio di oliva e spennellarlo con il composto.
5. Distribuirvi sopra le palline di mozzarella.
6. Cuocere i bocconcini per 5-6 minuti a 200 gradi a metà forno, dopodiché condirli con una bella manciata di pepe.

Durata circa 10-15 minuti