

# ***Il nuovo food trend «Mozzarella Wrap» come insalata estiva con pomodorini, mango e basilico***



Mozzarella sotto forma di rotolo spianato? Proprio così! Si tratta di una novità, ha il sapore di una normalissima mozzarella, viene denominato «Mozzarella Wrap» ed è da subito disponibile in esclusiva in Svizzera da Denner. Cosa ci si può fare? Tutto quello che può essere arrotolato e ha un buon sapore – nella variante fredda e naturalmente anche calda.

Forse avete già scoperto il Mozzarella Wrap online, nei blog e nei social media sta suscitando parecchio scalpore. Ho riempito il mio primo wrap con una meravigliosa insalata estiva rinfrescante; se siete alla ricerca di più ispirazione, seguite su Instagram o Facebook l'hashtag #Mozzarellawrap.

- 1 Mozzarella Wrap
- ½ mango, maturo, tagliato a cubetti
- 250 g di pomodorini, dimezzati o tagliati in quattro
- 4 cucchiaini di un buon olio d'oliva
- 1-2 cucchiaini di crema di balsamico
- 5-8 di foglie di basilico fresco (a seconda della grandezza), tagliate a striscioline
- Sale e pepe

1. Mettere i cubetti di mango e i pezzetti di pomodorini in una ciotola, aggiungere l'olio d'oliva, la crema di balsamico e il basilico fresco e mescolare bene.
2. Condire con sale e pepe.
3. Poco prima di servire, far sgocciolare il wrap, srotolarlo, farcirlo con l'insalata e riarrotolarlo.