

Салат “Капрезе”

Завдяки своїй червоно-біло-зеленій гаммі кольорів, що повторює кольори італійського прапору, салат «Капрезе» (італ. caprese) став однією з національних страв Італії.

У традиційному рецепті використовують «Моцарела» з молока чорних буйволиць. Найкращий сорт помідорів для «Капрезе» — «Волове серце», а також «Чері». Оливкова олія повинна бути холодного віджиму. До «Капрезе» зазвичай подають свіжий хліб.

- 250 г свіжої моцарели
- 1 зубчик часнику
- пів лимона
- 1 пучок базиліку
- 600 г помідорів
- 8 ложки оливкової олії
- сіль, перець

Відцідити моцарелу, порізати кружальцями. Базилік помити і обірвати листки. Помити помідори та теж нарізати кружальцями.

Викласти на тарілку моцарелу і помідори, чергуючи. Поміж кружальця покласти по одному листку базиліку.

Олію приправити сіллю, соком лимону, видушити часник, перемішати.

Полити соусом моцарелу з помідорами й поперчити. Відразу подавати до столу.

