

Caprese rivisitata



Tempo di preparazione: 40 min
Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Agar Agar: 1 cucchiaino raso o 1 g
- Basilico fresco: a piacere
- Mozzarella di bufala: 4 (100 g l'una)
- Olio extravergine d'oliva: a piacere
- Pepe: a piacere
- Sale: a piacere
- Salsa di tabasco: a piacere

For this recipe we used:

Ketchup 250 ml



Preparazione

Portate a ebollizione la **Ketchup Pomi**, insaporite con sale, pepe e Tabasco e aggiungete il gelificante naturale Agar Agar sciolto in poca acqua.

Lasciate raffreddare, riempite gli stampini e fate riposare in frigo.

Tagliate la mozzarella di bufala in 4 parti e componete il piatto insieme alla gelée di pomodoro appena preparata, condite con olio, sale e pepe e decorate con una foglia di basilico fresco.