

Tartare di pomodoro con ricotta fresca

Tempo di preparazione: 30 min

Difficoltà: Facile



Ingredienti

- Capperi sott'aceto: 1 cucchiaino
- Olio extravergine di oliva: q.b.
- Origano fresco: q.b.
- Pane integrale: 2 fette
- Pepe nero appena macinato: q.b.
- Pomodori cuore di bue ben maturi: 2
- Ricotta fresca di latte vaccino: 200 gr
- Sale: q.b.

Preparazione

1. Per fare questa ricetta serviranno due coppapasta.
2. Lava i pomodori e tagliali a cubetti piccoli e regolari. Condiscili con un po' di sale e mettili a scolare in un colino, in modo che perdano parte della loro acqua per una decina di minuti.
3. Aggiungi i capperi tritati finemente e un goccio di olio per condire i pomodori.
4. Mettili da parte in una ciotolina.
5. Prepara la ricotta: montala con il sale, il pepe appena macinato e qualche foglia di origano fresco.
6. Taglia il pane integrale con un coppapasta e tostalo per pochi minuti in padella finché non è dorato.
7. Ungi il coppapasta con un filo d'olio, mettilo sulla fetta di pane appena tostato e riempilo con la ricotta.
8. Lasciala riposare in frigo qualche ora.
9. Poco prima di servire il piatto togli le due basi con ricotta dal frigo, sfilala delicatamente i coppapasta e ricoprili con i pomodori conditi.
10. Aggiungi in filo d'olio extravergine di oliva e servi immediatamente.

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti a piacere

