

Шарики моцареллы из буйволиного молока с томатным муссом, анчоусами и хрустящим хлебом



Время приготовления: 15 min.

Степень сложности: Легкий

Ингредиенты (4-х человек)

- Протертые томаты 500g 150 г
- **Ингредиенты**
 - Анчоусы 12 шт.
 - Оливковое масло по вкусу
 - Перец по вкусу
 - Сливки 250 г
 - Соль по вкусу
 - Хлеб 150 г
 - Шарики моцареллы из буйволиного молока 12 шт.

Для этого рецепта мы использовали:



Приготовление

1. Смешайте **Протертые Томаты Romi** со сливками, солью и небольшим количеством оливкового масла первого холодного отжима.
2. Полученную смесь перелейте в сифон для сливок. Зарядите его 2 баллончиками, хорошо взболтайте и поместите в холодильник на 30 минут.
3. Нарезьте хлеб тонкими ломтиками и поджарьте его в духовке до тех пор, пока он не станет хрустящим. Добавьте оливковое масло, соль и перец по вкусу.
4. Сыр из буйволиного молока возможно заменить на классическую моцареллу российского производства.
5. Подавайте блюдо на стол следующим образом: выложите все ингредиенты на тарелку и выдавите томатный мусс.