



CATALANA DI ASTICE CON POMODORINI DEL PIENNOLO DEL VESUVIO DOP, DATTERINI GIALLI, CIPOLLA ROSSA, PATATE SCHIACCIATE E CAPPERI

Categoria: Antipasti **Tempo di preparazione:** 30 minuti **Difficoltà:** medio 

Ingredienti per 4 porzioni

- 2 astici interi da circa 500 g l'uno
- 300 g tra pomodorini del piennolo del Vesuvio DOP e pomodori datterini gialli
- 1 cipolla rossa sbucciata e tagliata a fette
- 2 patate bollite
- 1 manciata di capperi
- 1 cucchiaino di senape
- 1 cucchiaino di aceto di vino bianco
- Sale q.b.
- Olio extra vergine di oliva q.b.
- Foglie fresche di basilico q.b.

I pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP sono unici: piccoli, appuntiti da un lato, vengono raccolti leggermente verdi ed intrecciati a grappolo dove vengono conservati, appesi, a man mano che l'estate diventa autunno e poi inverno.

Il loro sapore è così brillante, così intenso, sono davvero diversi da tutti gli altri pomodori.

La vostra aragosta non si accontenterebbe di nessun altro pomodoro!

Difficoltà: **media**

Costo: **elevato**

Tempo di preparazione: **30 minuti**

Porzioni : **4 porzioni**

Preparazione

Mettete a bollire i 2 astici e, una volta cotti, tagliateli ed estraetene la polpa.

Tagliate le patate bollite a fette.

Conditele con l'aceto di vino bianco e l'olio e schiacciatele leggermente con una forchetta.

Prendete i pomodorini del Piennolo ed i datterini, lavateli e tagliateli a metà.

Disponeteli in un piatto e conditeli con il sale, il cucchiaino di senape, l'olio evo ed i capperi

Unite la polpa di astice, la cipolla tagliata a fette, decorate con le foglie di basilico e servite.

