



INSALATA DI POMODORO DEL PIENNOLO, SALSA DI SPINACI, BASILICO, PANE CROCCANTE E BURRATA

Categoria: Insalata **Difficoltà:** molto facile 🟢

Ingredienti per 2 porzioni

- 12 Pomodoro piennolo mix
- 5 foglie di basilico
- 2 gr di sale Maldon
- 1 gr di pepe
- Olio EVO q.b.
- 2 burrate fresche
- Crostini di pane q. b.

Per la salsa di spinaci

- 150 gr di spinaci
- 5 foglie di basilico
- 50 gr di olio EVO
- 2 gr di aglio fresco
- 2 gr di sale
- 1 gr di pepe

Tagliare i pomodori del Piennolo a metà e condirli con sale, pepe, basilico e olio.

Lasciar marinare i pomodori con olio e sale per 5 minuti.

Sbollentare metà degli spinaci in acqua bollente e farli raffreddare in acqua e ghiaccio.

Frullare gli spinaci precedentemente sbollentati con quelli crudi, basilico, olio, sale, pepe e aglio.

Posizionare sul piatto i pomodori a formare un cerchio.

Aggiungere al centro la salsa di spinaci.

Posizionare la burrata sopra la salsa.

Decorare con il pane croccante e le erbe.

Enjoy it's from Europe!