

A tavola con

# Maximilian I

by *Meryia Beni Jodi*

## Sfogliatine alla caprese rivisitata

Le sfogliatine alla caprese rivisitata sono un antipasto a base di pasta sfoglia con pomodorini, mozzarella e basilico. Si tratta di un piatto semplice e veloce da preparare che si ispira alla celebre caprese tipica della tradizione campana.

### Ingredienti:

- 1 rotolo pasta sfoglia rettangolare
- 150 g mozzarella
- 150 g pomodori datterino
- 9 foglie basilico
- olio extravergine di oliva q.b.
- origano q.b.

### Procedimento:

1. Tagliare i pomodori datterino in quarti.
2. Tagliare la mozzarella a cubetti, quindi trasferirla in un colino a sgocciolare.
3. Tagliare il rotolo di pasta sfoglia rettangolare in 9 parti e praticare dei fori con una forchetta su ciascun rettangolo ottenuto.
4. Distribuire gli spicchi di datterino sopra i rettangoli di sfoglia, cospargere con origano e con un filo d'olio. Infornare in forno statico preriscaldato a circa 200 °C per circa 15-20 minuti (fino a che la pasta sfoglia non inizia a dorarsi).
5. Sfornare i rettangoli di sfoglia con i pomodorini e aggiungere a crudo i cubetti di mozzarella precedentemente messi da parte.
6. Guarnire ciascuna sfogliatina con una foglia di basilico.

### Note

- E' preferibile utilizzare pomodorini della varietà datterino perché, rilasciando meno acqua, non vanno ad inumidire la pasta sfoglia.