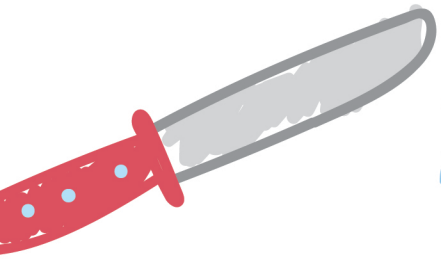
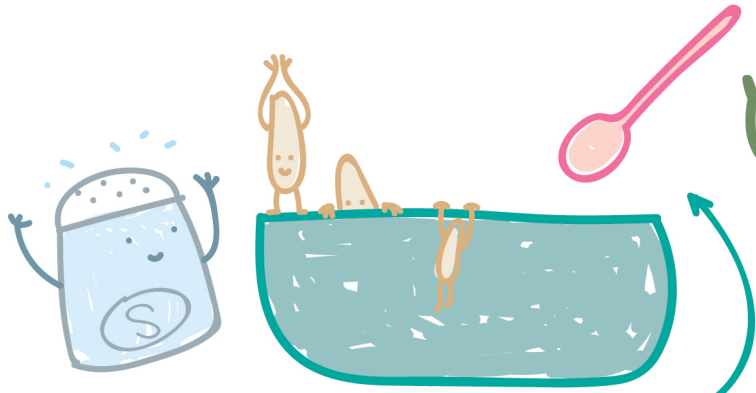


|| Mozzarella ripiena ||



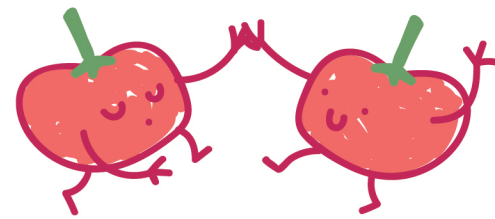
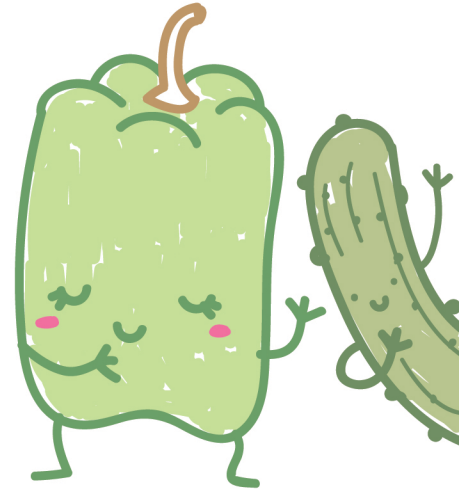
1 Tagliate la calotta di una mozzarella di bufala e svuotate leggermente l'interno tagliando a pezzetti la polpa.



3 Mescolate tutto aggiungendo olio evo, sale e una manciata di pinoli



2 Tagliate finemente un peperone verde, qualche pomodorino e un cetriolo e tritate al coltello la menta, il basilico e qualche cappero.



4 Riempite la mozzarella, coprite con la calotta e servite con una fogliolina di basilico.