



Spiedini tiepidi di pomodoro mozzarella alle olive e rosmarino

Tempo: 150 min Difficolta': 2 Prodotto: Pate' di Olive

Ingredienti per quattro persone

- Rio Mare Pate' Olive Nere
- 500g di bocconcini di mozzarella
- 8 rametti di rosmarino molto freschi
- 4 pomodori sodi -olio extra vergine di oliva
- 1 cucchiaio di vino bianco
- sale

Procedimento

1. Sbollenta i pomodori, pelali, tagliali in spicchi e privali della parte con i semi. Lava e asciuga i rametti di rosmarino e infilza i rametti nei bocconcini di mozzarella.
2. Prepara dei piccoli spiedini con il pomodoro e inserisci anche questinella mozzarella. Deponi su di un foglio di alluminio e scalda in forno preriscaldato a 200° per qualche minuto.
3. Amalgama l'olio con il Pate' Olive Nere e il vino bianco, condisci gli spiedini caldi con questo condimento e servili immediatamente.

Bevanda consigliata:

Vino bianco sapido e fresco.



Le Ricette di Rio Mare

PER TUTTE LE OCCASIONI