Antipasto di fragole, stracciatella e menta



Antipasto di fragole stracciatella e menta…

Oggi vi stupirò con effetti nemmeno troppo speciali, se non altro per la materia prima, che ovviamente deve essere di qualità!

Avete presente le fragole? Ovviamente si, bene immaginatele di gustarle invece che nel dessert in antipasto!!

Sono matta? Si in effetti un pochino… e la cosa che dovrebbe farmi riflettere è che cominciate a non essere gli unici a dirmelo! XD

Ma basta con gli sproloqui, vi racconto questo esperimento suggeritomi da mio fratello, che in viaggio di lavoro in Puglia, una sera mi chiama e mi dice testualmente: “devi assaggiare questa cosa: stracciatella di mozzarella e fragole, semplicemente messe insieme e mangiate”. Bene e secondo voi non sperimentavo? Ovviamente l’ho un po’ rivisitato e ne ho creato un antipasto rapido, ma sorprendentemente buono!

Vi racconto in 2 minuti la ricetta:

Ingredienti:

- 250gr di stracciatella di vacca
- 200gr di fragole
- qualche fogliolina di menta
- olio Evo
- 3-4 fettine di pancarrè

Procedimento:

La prima cosa che faccio, per preparare il mio Antipasto di fragole stracciatella e menta, è lavare bene le foglioline di menta e le fragole, queste le taglio a fettine di circa 2-3 mm. Passo al pancarrè, elimino la parte della crosta più scura e le taglio a striscioline. Metto a scaldare sul fornello una piastra liscia e quando sarà ben calda abbrustolisco il pane, appena le mie striscioline saranno belle croccanti e leggermente colorate le levo dal fuoco.

Bene la preparazione è pronta rimane solo da impiattare! Adagio allora un po’ di stracciatella sulle fettine di fragola, una fogliolina di menta, un filo d’olio et voilà il piatto è pronto!

Ah, dimenticavo, se non doveste trovare la stracciatella potrete anche usare il ripieno della burrata.

Buon Appetito!

