

# Stefania e i suoi CESTINI RIPIENI



“ Mio marito ama mangiare e io cucinare. Siamo una coppia perfetta! ”

Tempo 00:15

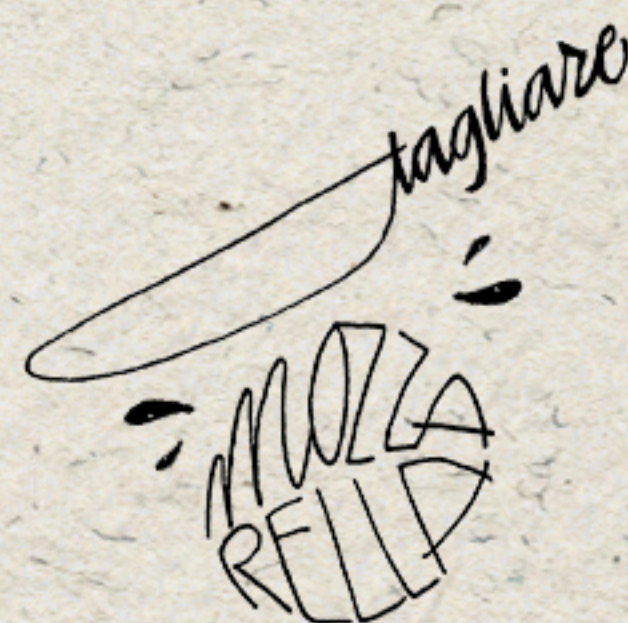
Difficoltà

Persone

Ingredienti

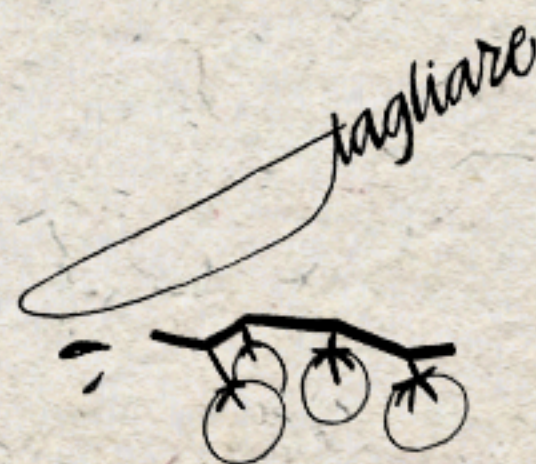
## FASE UNO

Scava la mozzarella con un cucchiaino e mettila da parte.



## FASE DUE

Lava bene i pomodori, tagliali in piccoli dadini e aggiungi il basilico e condisci con un po' di sale e un filo d'olio extravergine di oliva.



## FASE TRE

Riempi le mozzarelle svuotate con il composto di pomodori e mozzarella, guarnisci con una fogliolina di basilico e un filo d'olio. Non dimenticare una bella macinata di pepe!

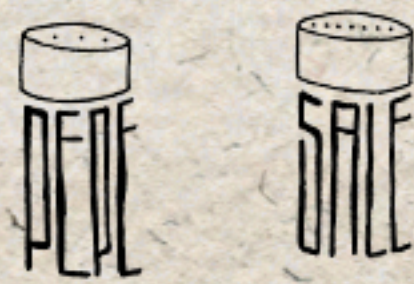


200 gr.

POMODORI  
CILIEGINO



Basilico



4 Mozzarella  
Santa Lucia  
da 125 gr.

