

STELLA DI CAPRESE



INGREDIENTI

- 1 rotolo di pasta sfoglia rettangolare
- 2 pomodori tipo san marzano
- 1 mozzarella
- Basilico fresco
- Sale
- Pepe



PREPARAZIONE

Iniziamo preparando il barbecue per una cottura indiretta intorno ai 180°C.



Nel frattempo ricaviamo dei quadrati di 8 cm per lato dalla pasta sfoglia, incidendo una cornice interna di circa 1 cm.

Al centro di ogni quadrato appoggiare una fetta di pomodoro, aggiungere un pizzico di sale e pepe e poi ripiegare gli angoli della sfoglia verso il centro applicando una leggera pressione al centro.

Foderiamo una teglia con carta forno, adagiamo le stelle ottenute, e cuociamo indirettamente per circa 18 minuti. Una volta sfornati guarnire con un pezzetto di mozzarella e del basilico fresco spezzettato e un filo d'olio evo.

