

les recettes d'Alice

Mozzarella farcie au rouge



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Economique



20 minutes



0 minutes



facile

Ingrédients

4 boules de mozzarella
4 feuilles de basilic
1 gros poivron rouge
1/2 citron
2 tomates séchées

2 c à s d'huile d'olive
2 tomates
4 pincées de sucre

Matériel nécessaire

1 chalumeau de cuisine

Préparation et réalisation

1- Avec le chalumeau brûler le poivron et l'emballer dans un sac plastique pendant 15 min puis l'essuyer avec du papier absorbant.

Brûler ensuite rapidement les 2 tomates puis les plonger dans l'eau froide.

2 - Tailler les tomates, les tomates séchées, le poivron en cubes puis ajouter ciselé, l'huile, le jus de citron, le sucre et assaisonner.

3- Découper un chapeau sur chaque boule de mozza et creuser le reste de la boule. Tailler la partie évidée en cubes et les ajouter au mélange précédent.

4- Remplir les boules évidées du mélange et remettre les chapeaux.

Conseils et astuces

Assaisonner avant de servir d'un filet de vinaigre balsamique.

Alice Délice

