

# Cocktail di burrata nei bicchieri

BURRATA  
DI BUFALA  
200 g

banco frigo



QUANTITÀ  
LIMITATA



**Ingredienti** per 4 persone  
400 g di burrata di bufala  
250 g di pomodorini  
1 spicchio d'aglio  
tabasco q.b.  
erba cipollina q.b.  
olio extra verdine di oliva  
q.b.  
zucchero q.b.  
sale q.b.

## Procedimento

Taglia i pomodorini a metà, disponili su una placca foderata con carta da forno bagnata e strizzata, lasciando la parte tagliata verso l'alto.

Spolvera con sale e abbondante zucchero, infornate a 50-60°C per 2 ore e mezza.

Al termine della cottura condisci con un filo d'olio, tabasco, erba cipollina tagliuzzata e aglio schiacciato. Mescola e poi elimina l'aglio.

Metti i pomodorini nei bicchierini, alternandoli con la burrata. Termina poi con erba cipollina e pomodorini.

