

Broquetes d'insalata Caprese

Ingredients (per a 4 persones)

32 tomates de tipus Cirera
1 bola de formatge *mozzarella* fresc
Sal Maldon

Per al *pesto*

Una dotzena de fulles tendres d'alfàbega
Un grapat de pinyons
Una tallada fina de formatge de Parma
(o dues de més petites, una de *parmigiano* i una de *pecorino*)
Sal
Oli d'oliva verge extra

Primerament feu el *pesto*: renteu les fulles d'alfàbega, eixugueu-les i tritureu-les al morter. Sense parar de picar-ho, afegiu-hi els pinyons i el formatge ratllat. Quan obtingueu una pasta homogènia, aneu lligant-la amb l'oli i una mica de sal fins aconseguir la textura adequada. Afegiu-li unes gotes d'aigua.

Talleu les tomates tipus Cirera per la meitat, i la *mozzarella* en daus petits. Alterneu els dos ingredients en les broquetes de manera que un dau de formatge quede "abraçat" per les dues meitats de la tomata. Cada broqueta ha de tenir dues mitges tomates i dos daus de *mozzarella*. Suqueu amb un pinzell el pesto i pinteu delicadament cada broqueta. Poseu-li uns cristalls de sal Maldon.



La *insalata Caprese* és una de les amanides que més m'agraden, potser fins i tot la que més. Aquesta versió "minimalista" li dona un encant peculiar, i la substitució de les fulles d'alfàbega fresca pel pesto la converteix en una cosa una mica més complexa, pel fons de formatges curats (parmesà, *pecorino*), el puntet de pinyons i el mos cruixent de les tomates *cherry*, a més del toc delicadíssim de la sal Maldon. És una idea que se'm va ocórrer per al sopar de Cap d'Any 2007-2008.