

Pensionärsrabatter & seniorrabatter - Smart Senior > Mat- & dryckestips > Recept > Pan con tomate med stracciatella



## Pan con tomate med stracciatella

 Gilla 24

[Dela](#)

 Spara i dina favoriter

[Ta del av erbjudandet](#)

En absolut favorit när det kommer till förrätter. Pan con tomate toppad med riven tomat och stracciatella är inte bara enkelt att svänga ihop, utan också försvinnande gott. Stracciatella är egentligen det krämiga innanmätet i en burrata så om du inte hittar stracciatella kan du alltid köpa en burrata som du bryter ner i en skål och rör varsamt om med en sked.

### Så här gör du:

1. Riv tomaten på den grova sidan på rivjärnet och lägg i en finmaskig sil. Låt rinna av tills köttet blir lite fastare i konsistensen och inte så blött. Lägg i en skål och blanda med fint hackad schalottenlök, olivolja och basilika. Precis innan servering adderar du flingsalt och svartpeppar och rör runt.
2. Kör in pizzabotten eller rostbrödet i ugnen på 200C med lite olivolja ringlat över brödet. Rosta tills fin färg och krispigt.

Skär brödet i bitstora bitar, toppa med den rivna tomaten, stracciatella och svartpeppar.

## Ingredienser

Vintips till detta recept - [Vino Nobile di Montepulciano, 2018](#)

Receptet är för två personer.

- Pizzabotten eller rostbröd till 2 personer
- 3 st kvisttomater
- 1 kruka basilika
- 1 lite schalottenlök
- 1,5 msk olivolja
- Salt
- Svartpeppar
- 4-6 msk stracciatella eller 2 st burrata



## Bli medlem gratis!

[Nästa steg >>](#)