

## CARPACCIO DI POMODORI

Dosi	Ricetta	Preparazione e cottura	Vino	Condimento ideale
2 persone				

INGREDIENTI:	
3	Grossi pomodori "insalatari"
2	Filetti di alici sott'olio
1	Cucchiaino di capperi sott'aceto
10	Olive nere in salamoia
50 g	Di pecorino non troppo stagionato
1	Cucchiaino d'olio d'oliva
	Sale

### PREPARAZIONE:

Sminuzzate molto finemente le olive snocciolate, i capperi e le alici con l'olio per ottenere una crema ( potete anche passare il tutto in un piccolo frullatore o meglio ancora nel mortaio ). Lavate i pomodori e tagliateli a fette molto sottili. Stendete le fette su due piatti e spalmateli con la crema. Distribuite su tutto il formaggio a scaglie e servite subito. Salate solo al momento di portare in tavola, per non far perdere acqua ai pomodori.