

# **PIROFILA TRICOLORE**

## **INGREDIENTI**

1 kg di stracchino  
3 mazzetti di rucola o basilico  
olio extra vergine di oliva  
pomodorini ciliegino  
pepe nero  
sale

## **PREPARAZIONE**

Ungete una pirofila con dei bordi alti; stendete 1/3 di stracchino con un cucchiaino sporco d'olio. Fate uno strato abbondante di rucola o basilico, e mettete uno strato di pomodorini. Condite con abbondante olio, un pizzico di sale e pepe. Fate altri due strati di stracchino, rucola (o basilico) e pomodorini ultimando infine con l'olio. Coprite con pellicola trasparente e mettete in frigo per mezza giornata. Servite su delle bruschette tostate o crackers. Ottimo come antipasto o un secondo leggero.

