



Valorizzazione della Burrata di Andria IGP attraverso l'individuazione di strategie per prolungarne la shelf life



REGIONE  
PUGLIA



PSR Puglia 2014-2020, Misura 16 Cooperazione – Sottomisura 16.2 "Sostegno a progetti pilota e allo sviluppo di nuovi prodotti, pratiche, processi e tecnologie"

# RICETTE

## GAZPACHO PUGLIESE CON BURRATA DI ANDRIA IGP

### Ingredienti per 4 persone

- Pomodori misti (datterini rossi e gialli, ciliegiini, camone, ecc.), 500 gr
- Un Cetriolo
- Cipolla rossa di Tropea, 20 gr
- Olio extravergine di oliva, 2 cucchiari
- Alici sottolio, 2 cucchiari
- Zucchero, 1 cucchiario
- Pomodorini ciliegino, 200 g
- Origano, 2 pizzichi
- Basilico, 4 o 5 foglie
- Taralli, 2
- Olive leccine denocciolate, 20 gr
- Burratine di Andria IGP, 4



Dal sito <https://www.montrone.net>

### Preparazione:

In un frullatore inserisci i pomodori ben lavati, il cetriolo sbucciato e ridotto in pezzi grossolani, l'olio, lo zucchero, le alici sott'olio, la cipolla sbucciata e tagliata a fette, l'origano, il basilico, una decina di olive e una presa di sale. Frulla fino ad ottenere un composto omogeneo.

Passa al setaccio fine in modo da eliminare semi e bucce e conserva in frigo una mezz'ora almeno.

Sul fondo delle ciotole di servizio sbriciola grossolanamente dei taralli pugliesi e unisci dei pezzetti di olive denocciolate. Versa su il gazpacho e termina con una Burratina di Andria IGP e un filo di olio extravergine di oliva.