

# Stracciatella

## Ingredienser

- 4 kugler mozzarella
- 3 dl fløde
- 6 spsk. olivenolie
- Friskkværnet peber og flagesalt

## Fremgangsmåde

1. Hæld væden fra mozzarellaen. Pluk osten i mindre strimler med fingrene, eller brug to gafler til at trevle osten
2. Bland fløde og mozzarella godt sammen og stil på køl i mindst 1 time. Det kan også sagtens laves dagen før.
3. Hæld olivenolie over og drys med flagesalt og kværnet peber. Server med et par skiver brød, ovenpå en pasta eller til tapasbordet. Velbekomme.

## Se hvordan:

