Caramelle di mozzarella



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Bocconcini de mozzarella: 200 g
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 1 cda.
Masa Filo: 2 Hojas
Pure de tomate: 2 Taza
Ajo: 1 Diente
Orégano fresco: A gusto
Manteca clarificada: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Escurra los boconcinis.
- Pele y machaque el diente de *ajo*.
- En una sartén caliente con aceite de oliva dore el *ajo*, luego agregue el puré de tomates y condimente con sal y pimienta, cocine durante 20 minutos aproximadamente.

Armado

- Extienda una lámina de masa filo, pinte con *manteca* clarificada, espolvoree con *orégano* fresco picado, coloque encima la lámina restante y pinte nuevamente con *manteca*.
- Corte luego en cuadrados de 10 x 10cm, coloque en el centro un bocconcini, envuelva y cierre los extremos como un caramelo.
- Colóquelos en una placa, pinte con *manteca* clarificada y cocine en horno precalentado a 200ºC durante 4 minutos aproximadamente.

Presentación

- Sirva los caramelos de bocconcini de **mozzarella** en un plato y decore con ramas de *orégano* fresco.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/caramelle-di-mozzarella