

# 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 bocconcini.
- 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 200°C durante 4 minutos aproximadamente.

## Presentación

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