

Bolas de Mozzarella Envueltas en Jamón

Tempo di preparazione: 30 min

Dificultad: Fácil

Ingredientes

- Aceite de oliva: 1 cucharada
- Bolas de mozzarella (bocconcini): 450 gr
- Dientes de ajo: 2 picados / rallados
- Jamón: 170 gr, cortado por la mitad
- Mantequilla, ligeramente derretida: 1/4 de taza
- Pan baguette: 1 en rodajas
- Parmigiano Reggiano (queso parmesano): 1/4 de taza rallado (opcional)



Preparación

1. Espesar la mezcla de la mantequilla y el ajo sobre las rodajas de pan baguette y tostarlas hasta que estén ligeramente doradas.
2. Mientras tanto, envolver la mozzarella con el jamón.
3. Calentar el aceite en una sartén a temperatura medium-high, añadir la mozzarella envuelta en el jamón y cocinar hasta que esté ligeramente dorado, aproximadamente un minuto por lado, y poner aparte.
4. Añadir la **salsa marinara** y parmesano a la sartén y calentar hasta que el queso se haya derretido.
5. Añadir la mozzarella envuelta en el jamón, pasar todo a un molde y meterlo al horno, previamente calentado en 425F, para que se cocine hasta que la salsa burbuje y la mozzarella se haya derretido, aproximadamente unos 5 a 10 minutos, antes de retirar del horno, espolvorear la albahaca y disfrutar acompañado con el crostini de ajo.
6. **Nota:** usar bolas grandes de mozzarella, cortarlas en cubos de 1 pulgada en vez de usar el *bocconcini*.

Opcional: no dorar el jamón.

For this recipe we used:

Salsa Marinara 750 gr

