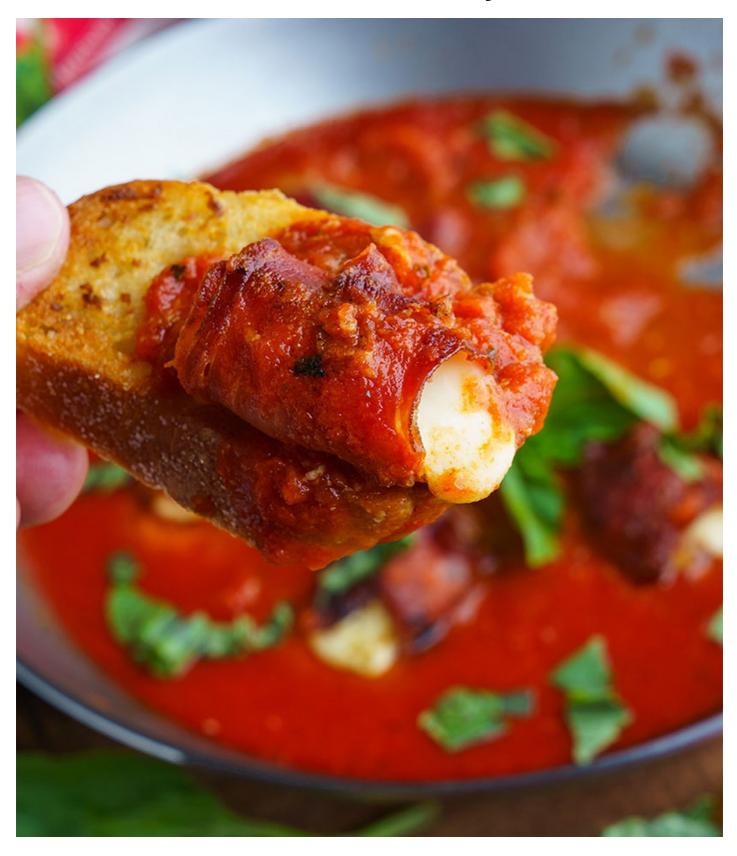


Bolas de Mozzarella Envueltas en Jamón



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)

For this recipe we used:

Salsa Marinara 750 gr



Preparación

- 1. Esparcir 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 burbujee 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.