Pomì
O Così. O Pomì.

Plato de tentempiés a la marinera de Pomi

Tempo di preparazione: 20 min
Dificultad: Fácil

Ingredientes

- Hojas de albahaca fresca: 2 cucharadas
- Mini albóndigas de carne congeladas: 18
- Nudos de ajo congelados: 6
- Palitos de mozzarella congelados: 12
- Queso parmesano rallado: 2 cucharadas

For this recipe we used:

Salsa Marinara 200 ml

Preparación

Lleve su juego de aperitivos de 0 a 100 con este plato de tentempiés. Los tomates 100% italianos, deliciosamente frescos, rodeados de tentempiés clásicos y agradables para el público, son todo lo que necesitamos y más.

Indicaciones

1. Utilizar el horno para calentar los nudos de ajo, los palitos de mozzarella y las mini albóndigas según las instrucciones del paquete.
2. Añadir la Salsa marinera Pomi a una cacerola pequeña y calentar a fuego medio-alto durante 2-3 minutos o hasta que burbujee suavemente.
3. Poner una cazuela pequeña en el centro de un plato grande y rellenarla con la salsa marinera Pomi caliente. Añadir los nudos de ajo, los palitos de mozzarella y las mini albóndigas al plato y espolvorear con queso parmesano rallado y hojas de albahaca fresca.
4. Servir inmediatamente con pinchos de cóctel y platos pequeños.