



## *Cocktail con Mozzarella Bambini Mini - bastoncini di pomodoro e salsa di pomodoro*



*Fino a 15 minuti.*



*Semplice*



### *Zubereitung*

#### *Per gli spiedini*

1. Infilare la Mozzarella Bambini Mini di GOLDSTEIG negli spiedini con i pomodorini.

#### *Per la salsa di pomodoro*

1. Soffriggere la passata di pomodoro in una padella fino a farla dorare.
2. Deglassare con il brodo di carne e la passata di pomodoro e portare a ebollizione.
3. Insaporire con le spezie e la passata.

#### *Per il bordo salato*

1. Passare un po' di albumi d'uovo e spennellare leggermente il bordo superiore con un pennello e passarlo nel sale grosso.
2. Guarnire il bicchiere con la salsa di pomodoro, la decorazione e i bastoncini.

### *Zutaten*

#### *Per 4 persone:*

- 8 spiedini di legno lunghi 10 cm
- 1 confezione di Mozzarella Mini GOLDSTEIG Bambini
- Pomodorini per gli stecchini
- 500 ml di pomodori pastorizzati
- 50 g di passata di pomodoro
- 100 ml di brodo di carne
- Sale grosso, pepe, zucchero, origano e purea d'aglio

#### *Guarnizione:*

- Ravanelli
- Verdure di porro

#### *Per il bordo di sale del bicchiere:*

- Un po' di albumi d'uovo
- Sale grosso



Oops, an error occurred! Code: 20260121181627fac02e08