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



Fino a 15 minuti.

Semplice

Zubereitung

Per gli spiedini

1. Infilare laMozzarella 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 albume 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 albume d'uovo
- Sale grosso

