

I N G R E D I E N T E S

ROLL DE MUZARELLA

Roll de Muzarella (Arrivata)

Tomates deshidratados

Espinaca

Sal

Pimienta

Aceite de Oliva

P R O C E D I M I E N T O

1- Estirar la muzarella para rellenar. En nuestro país la empresa Arrivata vende este tipo de muzarella que ya viene para rellenar. Si no lo puedes conseguir siempre puedes, con ayuda de un buen cuchillo, filetearla vos mismo.

2- Rellenar con tomates deshidratados y un poco de espinaca salteada en una sartén con un chorrito de aceite de oliva, sal y pimienta.

Otros rellenos: salmón ahumado o con albahaca y tomates/ un rico pesto.

Termina el plato con unas gotas de un buen aceite de oliva y sal (en escamas mejor).

