

# Mozzarella Marinada



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 1hrs. 0min

Tiempo total: 1hrs. 20min , Número de porciones: **8**

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/mozzarella-marinada>

## Preparación

Ecurrir la mozzarella y lavarle el suero con el que vienen empaquetadas. Cortarlas en cuadrados i es que elige las mozzarellas grandes. Asegúrese de que la mozzarella se escurre bien y sequela con toallas de papel. También lavar, escurrir bien y picar las hierbas. Mezclarlas con aceite de oliva y las hojuelas de pimiento rojo, y sazone con una generosa cantidad de sal y pimienta negra fresca recién molida. Coloque la mozzarella en un estuche de plástico o de vidrio con una tapa que ajuste bien, agregue la mezcla de aceite de oliva, y revuelva para mezclar. Ponga la tapa en el recipiente y deje marinar a temperatura ambiente durante 30-60 minutos, dando vuelta contenedor sobre un par de veces para que la mozzarella quede bien cubierta con la mezcla de aceite de oliva y hierbas. Servir a temperatura ambiente.



## Ingredientes

- 500 gramo/s Mozzarella (pueden ser bolitas pequeñas)
- 1/2 taza/s Aceite de oliva
- 1/2 taza/s hierbas frescas (orégano, perejil, albahaca, etc.)
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 1 poco hojuelas de Pimiento rojo

## Categorías

Un día normal, Italiana, Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Vegetales, Comida para todos los días, Guarniciones, Appetizer-Entrada