

## *Caramelle Rosse Mozzarella e Pomodoro*

### *“Καραμέλλες” γεμιστές με Mozzarella & Τομάτα (σε κρέμα Τυριών & Πιπεριάς)*

#### **Υλικά (για 4 άτομα)**

450	γρμ.	Caramelle Rosse Mozzarella e Pomodoro “Canuti”,
2	κουταλιές	Κρέμα Τυριών (Crema ai Formaggi),
1	κουταλιά	Ζωμός Λαχανικών (Buon Brondo Vegetale),
3 – 4	κουταλιές	Σάλτσα Πιπεριάς (Salsa Arlecchino),
1	ποτηράκι	Γάλα 3,5%, Μαϊντανός (ψιλοκομμένος)

#### **Ετοιμασία:**

Ρίχνουμε σε ένα τηγάνι το ζωμό λαχανικών, την κρέμα τυριών και το γάλα και τα αραιώνουμε για λίγο σε μέτρια φωτιά.

Στην συνέχεια προσθέτουμε την σάλτσα πιπεριάς και τα ανακατεύουμε για λίγο όλα μαζί.

Βράζουμε τα Caramelle Rosse Mozzarella e Pomodoro σε μπόλικο αλατισμένο νερό και αφού τα στραγγίξουμε τα ρίχνουμε στο τηγάνι με την σάλτσα που ήδη έχουμε ετοιμάσει ανακατεύοντας καλά.

Τα σερβίρουμε ζεστά, γαρνίροντας το πιάτο με ψιλοκομμένο μαϊντανό.