



Brochettes de mozzarella



Mise en place et préparation:

env. 15 min

Pour env. 16 pièces

½ melon (p. ex. charentais),
épépiné, taillé en billes,
coupées en deux

6 petits radis, en tranches
d'env. 5 mm d'épaisseur

1 pot de Mozzarella Mini
al latte di bufala
Galbani (d'env. 150 g),
égouttée, billes coupées
en deux

16 piques en bois

½ c. s. de jus de citron vert

1 c. s. d'huile d'olive

½ c. s. de menthe, ciselée

½ c. s. de thym, ciselé

¼ de c. c. de fleur de sel

un peu de poivre

1 — Alternier sur les piques en bois melon, petits radis et mozzarella.

2 — Mélanger jus de citron vert, huile, menthe et thym, saler,

poivrer, arroser les brochettes en filet.

Préparation à l'avance:

brochettes et sauce, env. ½ journée avant, garder séparément à couvert au réfrigérateur.

Pièce: 42 kcal, lip 3 g, glu 1 g, pro 2 g

Info

Avec leur goût unique et leur forme pratique, les **Mozzarella Mini al latte di bufala Galbani** apportent un plus aux salades, snacks, bouchées gourmandes et buffets. La recette de Galbani a fait ses preuves. Ces billes de mozzarella se distinguent par leur goût caractéristique de lait de bufflonne et leur texture douce et fondante. Un régal authentiquement italien!

