

Temps de cuisson : 2 minutes

Temps de préparation : 5 minutes

Degré de difficulté : facile

Portion : 19-20 bocconcinis



Bocconcinis marinés aux herbes et à l'ail

Ingrédients :

- ½ tasse + 1 c. table d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail, haché finement
- 1 c. table de persil, haché finement
- 1 c. table de basilic, haché finement
- 1 c. table de thym, haché finement
- 1 c. thé de sel
- Poivre au goût
- 1 pot de 200 grammes de bocconcini cocktail

Marche à suivre :

1. Chauffer 1 c. table d'huile dans un poêlon à feu moyen. Ajouter l'ail et faire cuire 1 à 2 minutes.
2. Déposer dans un pot Masson.
3. Ajouter le reste de l'huile, les herbes, le sel et le poivre dans le pot Masson.
4. Égoutter et rincer les bocconcinis et les déposer dans le pot Masson.
5. Laisser mariner une journée. Déguster.